DOMÁCÍ KUCHAŘKA

ČESKO-AMERICKÁ



Národní Tiskárna
Omaha, Neb.



DOMÁCÍ KUCHAŘKA

ČESKO-AMERICKÁ.

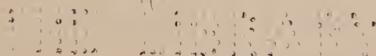


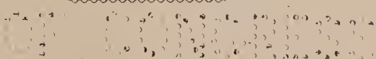
Vyzkoušené a praktické návody ku přípravě pokrmů spůsobem českým i americkým.



Pro česko-americké hospodyně částečně sepsala a částečně sebrala, neb dle jiných spolehlivých pramenů a své zkušenosti upravila

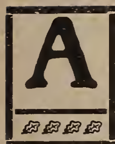
MARIE ROSICKÁ.





TISKEM A NÁKLADEM NÁRODNÍ TISKÁRNY,
OMAHA, NEBRASKA.
1902.

PŘEDMLUVA.



ČKOLIV máme již několik spisů z oboru umění kuchařského, přece jsem se odhodlala zavítati s knihou touto do českoamerických domácností, v té naději, že dostane se jí příznivého uvítání a přijetí. Podnětem ku kroku tomuto bylo příčin několik. První a hlavní byla ta, že, sledujíc s uspokojením pojednávání členkyň Besídky v Hospodáři o kuchyňských předmětech a seznavši, po vyzkoušení mnohých z nich, že jsou dobré a praktické, jsouce vyzkoušeny a psány ze zkušenosti osobní, zželelo se mi té spousty poučení, jež obsahovaly, neboť, jsouc roztroušeno po mnoha ročnících Hospodáře, musilo by nevyhnutelně přijít v zapomenutí. Aby tedy tyto cenné, praktické předpisy, aspoň ty z nich, které jsem sama vyzkoušela a o jichž prospěšnosti se přesvědčila, zůstaly poněkud v soustavném pořádku a přehledně upraveny, pojala jsem zprvu myšlénku sebrati je v jedno. Však započavši práci, přišla jsem k poznání, že bude lépe, když tuto sbírku ještě rozhojním a doplním, tak aby tvořila úplnou praktickou knihu kuchařskou.

Další pohnutkou ku kroku tomuto bylo mi, že některé z dřívějších spisů z tohoto oboru psány byly jen tak ledabyle, s úplnou neznalostí poměrů i práce v česko-amerických kuchyních. Tak ku příkladu připomínám sobě, že jedna z takových knih obsahovala popis "pohankový koláč." Pověstný onen "patiskař," kterýž tento skvost vydal, překládal totiž důsledně "buckwheat cakes" co "pohankové koláče," nevěda ani tolik o kuchaření, aby mohl při překládání seznati, že jest to vlastně praobyčejný pohankový "lívanec," o který se jedná. Jelikož lívance se nazývají po anglicku "pancakes," aneb "cakes," a jelikož někteří "cakům" říkají po česku "koláče," překládal ovšem ve své důkladné neznalosti důsledně 'pohankové koláče.' V jiné knize tohoto "patiskaře" do-

četli se opět čtenáři američtí, mimo jiné nesmysly, též následujícího: "V Americe upravují umělá vejce ve velkém. Žloutek dělá se z rýžové mouky, škrobu a jiných přísad; bílkovina upravuje se z aluminum." Něco takového může se ovšem věřiti o Americe v Čechách, ale aby takový nesmysl psal někdo v Americe, kde každý ví, že to není pravda, že to pouhá smyšlénka, v knize, mající sloužiti k poučení, k tomu jest zapotřebí již notné porce nevědomosti, obzvláště pak k tomu, že se bílkovina připravuje z kovu aluminu, čili hliníku.

Od té doby vydáno bylo ovšem již dílo záslužnější, kteréž psáno jest s lepším pochopením, však přece jen s nedostatečnou znalosti domácí kuchyně americké. Nedovedu sobě pomysliti úplnou knihu o americkém kuchaření, v níž není ani uvedena příprava "bisketů." Pak také zdá se mi, že jest zapotřebí knihy, v níž bý bylo více návodů k jednodušší přípravě pokrmů pro domácnosti obyčejné. Domácnosti panské spisu takového nepotřebují, neboť mají své kuchaře a kuchtíky.

Spisy kuchařské, vydávané v Čechách, jsou čím dále tím méně způsobilými k potřebě zdejší. Nehledě k tomu, že psány jsou pro kuchyňské poměry a okolnosti tamnější, stávají se zde nepochopitelnými též tím, že v novějších vydáních vesměs uváděny jsou míry metrické. Ve starších vydáních byly míry staré, loty a libry, kteréžto míry byly druhdy známy aspoň těm, kdož v Čechách vyrostli. Však nynější míry jsou známy pouze jen těm, kteří v posledních letech sem přijíždí; starším osadníkům americkým, tak jako těm, kdož jsou zde vychováni, jsou úplně cizími, poněvadž nebyly používány v Čechách před odjezdem prvnějších a nejsou též používány zde. Majíc na zřeteli to, aby spis tento byl co možno praktickým pro domácnost, vystříhala jsem se kdo možno uvádění vah a měr vůbec, uvádějíc množství potřebné kde možno na koflíky a lžičky, tak že kuchařce, kteráž by pokynů v tomto spisu obsažených následovala, není zapotřebí míti neustále po ruce vah a měr.

Z toho, co předesláno, seznají mé milé sestry v povolání, že jsem měla na zřeteli při spisování této knihy následující věci:

1. Sebrání mnohých praktických předpisů a návodů, podaných od různých zkušených hospodyň a roztroušených po různých číslech Besídky Hospodáře.

2. Sestavení skutečně praktické knihy kuchařské, dle kteréž by každá hospodyňka, i začátečnice, mohla chutně jídla připravovati.

3. Sestavení knihy, v kteréž by nalezla každá pokyny ku přípravě pokrmů amerických, jakož i českých, způsobem náležitým a obvyklým zde podle okolností.

4. Sestavení knihy, v kteréž uvedeny jsou takové míry a váhy, jež má kuchařka stále při ruce.

5. Sestavení knihy, z kteréž by české hospodyně, jež neznají americký způsob kuchaření, mohly se o témž poučiti a naproti tomu, mladé hospodyňky zde vychované, kteréž snad americký způsob kuchaření znají, mohly se přiučiti též českému.

Na jak dalece se mi to podařilo, o tom nechť soudí ctěné sestry v povolání. Připomínám pouze ještě, že mimo množství předpisů, kteréž jsem sebrala z Besídky, větší díl sepsala jsem ze své zkušenosti a k ostatním byla mi z velké míry vodítkem Vávrové Pražská Kuchařka, kterouž chovám již po patnáct neb dvacet roků ve své domácnosti a o kteréž jsem se přesvědčila, že jest skutečně dobrou a praktickou pro obyčejné domácnosti.

Bylo by mým přáním, aby ctěné sestry v povolání vyzkoušely při příležitosti vše, co v následujících stránkách jest obsaženo a pak zkušenosti své sdělily v Besídce Hospodáře, jakož i vše jiné a praktické, co jim známo jest a se osvědčilo, tak aby, jestli dojde snad k druhému vydání spisu tohoto, mohl býti dle toho opraven a doplněn.

Spisovatelka.

ÚVOD.

ÁDNÁ kniha není platna, jestli že čtenář ji nepochopí a nepronikne náležitě ducha téže, totiž smysl, jaký jest do slov vložen. Při následování návodů, podaných v knize kuchařské, dlužno šetřiti všeho, co tu uvedeno, i toho, co jinak zdá se býti nepatrným a málo závažným, nebo často právě od toho závisí celý zdar.

Způsob přípravy pokrmů po americku jest v mnohých ohledech jednodušší, než-li způsob český, neboť používá se pomůcek a prostředků, jež v Čechách jsou neznámy, jako ku příkladu prášky na místo kvasnic a různé pohodlné přístroje. Namnoze panuje mezi Čechy předsudek proti americké kuchyni, že by nebyla tak dobrou, jako jest česká. Hlavní příčinu k předsudku tomu zavdala dojista spíše neznalost, nežli způsob přípravy. I česká strava může býti nechutně připravena, jestliže úprava neděje se opatrně a ve všem tak, jak díti se má. Že třebas každé americké jídlo nechutná stejně všem, jest snadno vysvětlitelným, neboť návyk a různé chutě padají tu na váhu. Však že i americká jídla chutně upraviti lze, o tom, doufám, přesvědčí se z tohoto spisu mnohý, kterýž o tom pochyboval.

Myslím, že nebude na škodu, uvésti v následujícím některá připomenutí kuchařkám:

Nové železné kotlíky, kteréž se dříve všeobecně a dosud zhusta v domácnostech používají, mají se napřed vyvařiti s dřevěným popelem a pak dokonale uvnitř vydrhnouti, nežli se použijí. Železné kastroly a t. p. mají se dobře namastiti a vypáliti jednou neb dvakráte, nežli se použijí. Kde to poměry a okolnosti dovolují, jest ovšem lépe nekupovati jiné nežli polévané (granitové) nádobí.

Chceme-li používati kamenného nádobí k vaření, učiníme nejlépe, když nejdříve naplníme je studenou vodou a necháme na mírném ohni tuto přijíti do varu. Jestli se tak opomene, tedy snadno kamenná neb hliněná nádoba pukne.

Umýváme-li zamaštěné kastroly, kuthany, atd., jest prospěšno dáti do vody trochu sody, nebo se tím mastnota lépe odstraní.

Konvice, v kteréž se káva vaří, má býti čistá zevnitř i uvnitř. Dobře jest ji občas vyvařiti a zvnitřku vydrhnouti.

Láhvičky na olej, ocet, a láhve vůbec nejlépe se čistí uvnitř broky a mydlinami. Dobře jest za tím účelem chovati něco drobných broků ve zvláštní láhvičce.

Kde je studničná voda vápennitá, a mnoho usazeniny se vyváří, je dobře dáti do konve na vodu skořápku z ústřice, neboť na tu se pak vápno usazuje.

Každá kuchyně měla by býti opatřena vším potřebným kuchyňským nářadím.

V této knize jest skoro všude na místě měr a vah ku měření množství uvedena míra na koflíky a lžičky, však nebude ještě na škodu, když uvedeme srovnávací tabulku měr a vah na lžíce a koflíky:

Jedna libra má 16 uncí.

Jeden galon má 4 kvarty, aneb 8 pintů.

Jeden bušl má 4 peky a každý pek má dva galony neb osm kvartů.

Jeden kvart drží čtyry kávové koflíky.

Obyčejná sklenice (tumbler) drží půl pintu.

Dvě vršité kávové lžičky drží tolik, jako jedna vršitá polévková lžíce.

Jedna vršitá polévková lžíce cukru váží jednu unci.

Dvě vršité lžíce práškového cukru váží jednu unci.

Dva rovné (malé — čajové) koflíčky obyčejného pískového nebo-li granulovaného cukru váží jednu libru.

Dvě vršité lžíce mouky váží jednu unci.

Jeden koflíček drží pět vršitých polévkových lžic mouky.

Pět čajových koflíčků plných přesáté mouky váží jednu libru.

Kvart prosáté mouky váží libru.

Polévková lžíce měkkého másla, dobře naplněná, váží unci.

Kousek másla velikosti prostředního vejce, váží dvě unce.

Čajový koflíček měkkého másla drží čtyry polévkové lžíce.

Dva koflíčky plné stlačeného másla, váží jednu libru.

Osm velkých aneb deset prostředních vajec váží jednu libru.

POLÉVKA.

Množství vody potřebné na polévku řídí se množstvím masa. Na libru masa béře se kvart vody.

K docílení zvláště dobré polévky musí se maso v studené vodě postaviti na oheň; nehledíš-li však dostati zvláště silnou polévku, za to ale šťavnatější maso, musíš je postaviti do vařící vody.

Sbírání pěny děje se k cíli tomu, aby polévka byla jasně čistou. Nechá-li se však pěna zavařiti, nabude tím polévka na síle a nebude jí tím uškozeno, nebo pěna spadne sama ke dnu hrnce a zůstane při cezení zpět.

Dva kvarty polévky stačí pro šest až osm osob a většina předpisů jest na tom základě sestavena. Množství může se ovšem dle potřeby zmenšovati nebo zvětšovati. Jiné změny ponechány jsou na vůli a libosti hospodyně.

Polévky jsou masité a postní. Oboje mohou být buď čisté, neb husté a předkládají se buď zavařené, totiž s přídavkem, aneb bez zavaření, v kterémž pádě přídavky, jako jest osmažený chléb, atd., se podávají na mističkách zvlášť a poslouží si jimi každý dle své libosti.

MASITÉ POLÉVKY.

1. Obyčejná čistá hovězí polévka.

Beef Soup.

Omej v čisté studené vodě dvě libry hovězího masa, (pro šest osob), naklepej je dřevěnou paličkou. Neodporučuje se, aby maso dříve se naklepalo a pak teprve omývalo, poněvadž by tím na šťavnatosti valně ztratilo. Dej pak maso do hrnce naplněného čistou čerstvou vodou, a nech to zvolna vařiti. Když se voda přestane pěnit, osol ji a přidej, podle množství masa přiměřeně v létě zelenin, celeru, celerové nati, kořínek petružele, petruželové nati, kousek cibule, pór, kapustu, kousek mrkve, kousek brukve neb květáku (karfiolu). Všechnu zeleninu ovšem dříve očisť a vyper. Není-li zelenin, jako na příklad dobou zimní neb časně s jara, přidej malou hrstku hrachu, spárek česneku, štipec kmínu, kousek cibule a štipec suchých hub. Rozumí se, že možno tyto přísady, aneb kterékoliv z nich i v létě použiti, dle vkusu kuchařky, neb toho, pro koho se vaří. K zlepšení polévky přispívá též kousek na másle a cibuli usmažených hovězích jater, jež k masu můžeš připojit, avšak, nechceš-li je smažit, můžeš je i surové přidat. I hovězí ledvinka a

kosti zvýší dobrou chuť polévky. Když zelenina jest přidána, nech maso pozvolna asi půl třetí, neb tři hodiny vařiti, avšak ne prudce jelikož prudkým vařením polévka nechutnou se stává. Odpařuje-li se voda z polévky při vaření, musíš dolejvat vodou a sice vařící, tak aby se polévka ve varu nezarážela. Když jest maso měkké, polévku sceď do menšího hrnce, načež se do ní zavaří přídavky dle následujících předpisů. Množství přídavků v následujících předpisech jest pro průměrnou rodinu o 6 osobách, leda že jinak uvedeno.

2. Bouillon.

Týž zhotovuje se jako předešlá polévka s tím jedině rozdílem, že maso vaří se na místo v celku, na kostky nakrájené, čímž polévka na síle získá. Bouillon podává se v koflíkách.

3. Polévka se sagem.

Sago Soup.

Vyper sago několikráte ve vlažné vodě, dej je do hrnce a nalej na ně obyčejné masité polévky a uvař sago do měkka. Pak to osol, trochem květu okořeň a nes na stůl. Na jednu osobu počítá se jedna lžíce syrového saga.

4. Polévka se sagem se žloutky.

Sago Soup with Yolks.

Sago připraví se na předešlý způsob a dá se do hrnce. Pak naleje se na ně silná hovězí polévka a nechá se vařiti, až sago změkne. Potom před odstavením přimíchají se do polévky pro 6 osob čtyry žloutky ve vlažné polévce rozkloktané a hned na to polévka se odstaví. Kdyby se žloutky vařily, tedy se srazí.

5. Polévka se sekaninou.

Purée.

Pro šest osob rozsekej koflíček hovězího masa, pečeného neb vařeného, třeba od předešlého dne zbylého, na drobno, dus je asi čtvrt hodiny na másle, do nějž jsi byla kousek cibule nakrájela, a utluč je pak v moždíři na kaši. Nech rozvařit v jednom kvartu dobré hovězí polévky jednu neb půldruhé žemličky, neb dva krajíčky bílého chleba aneb 3 krekersy, přidej k tomu 2 až 3 na tvrdo uvařených rozetřených žloutků a utlučené maso: dobře to vše rozmíchej a protlač skrze sejtko — rozřeď pak dle potřeby hovězí polévkou, a nalej to do polévkové mísy, na usmaženou, na kostky nakrájenou žemličku, neb na svítek dle č. 9.

6. Polévka s krupičnými vandličkami.

Soup with Colombines.

Do kuthanu dej dva koflíky hovězí polévky a když se začne vařiti, zavař do ní ½ koflíku krupičky, až je hustá kaše, potom odstav to od ohně a nech vychladnouti. Utři 3 lžíce čerstvého másla, až se zpění, a zamíchej do toho tři celé vejce, střídavě vždy jedno vejce a třetinu kaše, trochu osol; potom vymaž tvořítka máslem, posyp je hodně nastrouhanou žemličkou, naplň je do polou tou smíšeninou, kterouž zvolna upeč. Když jsou vandličky upečeny, vyklop je a klaď do polévkové mísy, vlej na ně pak horkou hovězí polévku. Vandličky mohou se též v páře péci.*)

7. Polévka s vandličkami z mozku.

Soup with Calf's Brain Colombines.

Ovař telecí mozeček v slané vodě, čistě jej ober, dej do kuthanu dvě lžíce másla se zelenou, rozsekanou petruželí a mozeček na tom trochu usmaž. Namoč ostrouhanou žemličku do mléka a když se hodně rozmočí, rozmačkej a dej ji na kuthan; vlej pak na ni koflík mléka, přistav to k ohni a při stálém míchání nech to trochu svařiti, pak to odstav a nech vychladnouti. Utři lžíci čerstvého másla, až se zpění, přidej k tomu vychladlé svařené žemličky, trochu soli, celé vejce a dva žloutky, tři to asi půl hodiny, pak přidej ze dvou bílků utlučený sníh a to ještě promíchej. Vymaž malé tvořítka máslem, posyp je rozstrouhanou, prosátou žemličkou, dej do každého tvořítka trochu té míchaniny a do prostřed ní vlož kousek dříve již připraveného mozečku, pokrej na vrch zase trochem té míchaniny a nech vandličky v páře vařiti. Pak je vyklop a urovnej do polévkové mísy, nalej na to procezenou hovězí polévku a nes na stůl.

8. Polévka z karfiolu.

Cauliflower Soup.

Růži pěkného bílého karfiolu očisť, rozeber ji na stejné kusy a uvař v silné hovězí polévce. Pak dej do kuthanu kus másla, nech je rozpustit a přidej k tomu lžíci mouky; nech to trochu zpěnit a polej polévkou, v níž jsi byla karfiol uvařila. Dej do toho špetku tlučeného květu, dvě lžičky smetany a dva žloutky, dobře

---

*) Poznámka k č. 6. V páře peče se takto: Nalej do pekáče, neb do kuthánku as na dva prsty vody, dej tvořítka (formičky) naplněná těstem do ní, musíš však dáti dobrý pozor, by žádná voda do nich nepřišla, dej to pak do horké trouby, a takto vandličky upeč.

to pak zamíchej a nech to povařiti. Potom vlej vše do polévkové mísy na usmažené housky, a možno-li, usmažená, na drobno rozkrájená husí játra, a vlož do toho svařený karfiol.

9. Polévka se svítkem moučným.

Soup with Flour Colombines.

Utři dvě lžíce másla, vraz do něho jedno vejce a dva žloutky, vše to rozkloktej, přidej tolik mouky, až je to husté jako kapaninka, přidej k tomu sníh ze dvou bílků, vymaž mělký kuthan máslem, vlej těsto do něho a upeč je do zlatova, pak vyklop to na prkénko, nech vychladnouti, a rozkrájej na malé kostky (aneb vypíchej malou formičkou) vlož do polévkové mísy a nalej na to dobrou hovězí polévku.

10. Polévka se svítkem krupičným.

Soup with Farina Colombines.

Šlehej dvě vejce pět minut. Dej pak do nich štipec květu, soli a pak tlučeného pepře a půl koflíku pšeničné krupičky a vše lehce zamíchej. Dej rozpálit do hlubokého kuthanu tři lžíce sádla, aneb polovic sádla a polovic másla a když je mastnota hodně horká, nalej svítek do ní a nech smažiti. Když je spodem usmažen, obrať jej jako lívanec a když je dobře propečen, vyndej z kuthanu, rozkrájej na kostičky, dej do vařící hovězí polévky a nech povařit asi pět minut. Vařením svítek nabude, ale kdyby se vařil dlouho, tedy opět opadne.

11. Polévka se svítkem z hovězího masa.

Soup with Beef Colombines.

Rozsekej na drobno uvařené hovězí maso, třeba zbylé, přidej chuť, kousek cibule a petružel a taktéž na drobno je rozkrájej, dej pak na rendlík kousek sádla, všechno rozsekané do něho vlož, a nech pak dusiti. Zatím vezmi kousek másla, dobře to utři, přidej k tomu jedno celé vejce, něco rozstrouhané a v mléce namočené žemličky, neb bílého chleba, dušené vychladlé maso osol a dobře vše promíchej. Vymaž kuthánek máslem, vlož do něho sekaninu, a upeč ji. Potom dle libosti rozkrájej, dej do mísy a nalej na to dobré hovězí polévky.

12. Polévka se svítkem žemlovým neb chlebovým.

Soup with Bread Colombines.

Rozkrájej žemličku neb ztvrdlý bílý chleba na drobné kostky, nalej naň trochu smetany, aby změkl, rozkloktej v hrnečku dvě celá vejce a jeden žloutek, dej do toho trochu tlučeného květu, přidej k tomu rozmočený chleba, osol a všecko dobře rozmíchej.

Potom vymaž kuthánek máslem, posyp nastrouhanou žemličkou, chlebem neb krekersem, vlej tam tu míchaninu a nech upéci hodně do žluta; pak to vyndej na prkénko, nech vychladnouti a rozkrájej na malé kostky. Udělej trochu bílé jíštičky, zapraž ní dobrou hovězí polévku, dej ji trochu povařiti, a takto upravenou nes na stůl. Svítek podej zvláště na malé misce.

13. Polévka se smaženým neb sušeným bílým chlebem neb žemličkou.

Cretonne Soup.

Bílý chléb neb žemličku pokrájej na malé čtverečky, dej lžíci másla na rendlík a když se máslo rozpustí, dej pokrájený chleba do něho a míchej, až je do zlatova osmažen. Je-li polévka silná a mastná, může se pokrájený chléb dáti jen usušit do trouby. Na stůl dá se polévka čistá a smažený neb sušený chléb podá se zvláště na mističce, aby si každý dle libosti posloužiti mohl.

14. Polévka se žitným chlebem.

Soup with Rye Bread.

Nakrájej žitného chleba na tenké řízky a nech je na plechové mísce v horké troubě do hněda usušit. Pak vše to dej do hrnku, nalej na to polévky, osol, přidej trochu tlučeného bílého pepře a trochu květu. Na to nech polévku několik minut vařiti a když vařená, přidej sekané zelené petružele, pažitky a šafránu, vlej ji pak do polévkové mísy. Rozkloktej dvě celá vejce, s dvěma neb třemi lžícemi dobré sladké smetany, smíšeninu tu pak přilej do polévky.

15. Rejžová polévka.

Rice Soup.

Přeber půl koflíčku rejže, vyper ji několikráte ve vlažné vodě, dej do hrnce, nalej na ni koflík horké vody, osol, přidej květu, kousek čerstvého másla, nech to půl hodiny zvolna vařiti, až rejže změkne. Jestli se voda vyvaří než rýže změkla, tedy přilej ještě drobet vody. Hleď, aby se rejže nepřipálila a při míchání nerozmačkala. Když je rýže vařena, dej ji do polévkové mísy, přidej trochu rozsekané zelené petružele, prášek šafránu a nalej horké scezené hovězí polévky.

Tato polévka může se též následovně upraviti:

Jeden žloutek rozkloktej v dobré smetaně, co se jí as do koflíku na kávu vejde, pak vlej to do připravené rejžové polévky, rychle tuto rozkloktej, vlej do polévkové mísy a nes hned na stůl.

16. Rejžová polévka s kuřaty.

Rice Soup with Spring Chicken.

Přeber koflík pěkné rejže a čistě ji vyper, dej do hrnku a nalej na ni dva neb tři koflíky horké vody, přidej kousek másla a soli a nech to vařiti, až rejže změkne. Vezmi dvě očistěná kuřata, nech je vařiti, když jsou do měkka uvařena, vyndej je a nech vychladnouti, pak je úhledně nakrájej, a vlož je do polévkové mísy. Polévku, v níž se kuřata vařila, proceď skrze husté sejtko, seber s ní všechnu mastnotu, nastrouhej drobítek muškátové kuličky a přidej trochu zelené petružele a vlej ji do rejže dříve uvařené; tuto pak dej do polévkové mísy na připravená kuřata a celek předlož na stůl.

17. Krupovka.

Purée of Barley.

Uvař koflík perlových krupek. Když jsou měkké, dají se do jiného hrnku; přidej k nim kousek nového másla a dobře to rozmíchej. Pak na to nalej dva kvarty hovězí polévky, opět to rozmíchej, skrze sejto protlač a květem okořeň. Rozkloktej v jiném hrnku šest žloutků s trochem vlažné polévky, vlej to do vařící polévky, odstav a zase rozkloktej a podávej v kávových koflících.

18. Obyčejná krupová polévka.

Barley Soup.

Vezmi půl koflíku perlových malých krupek, vyper dobře ve dvojí horké vodě, dej na ně koflík horké vody, přidej lžíci másla a trochu soli a vař je 1½ hodiny; dej pozor, aby se nepřipálily, a dle potřeby, jak se vyváří, dolévej horkou vodou. Když jsou vařené, dej je do polévkové mísy, přidej drobet zelené petružele a pažitky a nalej na ně hovězí polévky.

19. Rejžová polévka na způsob krupovky.

Cream of Rice.

Přeber koflík rejže a vyper ji několikráte ve vařící vodě. Rozdělej dvě lžíce mouky čerstvou vodou, přidej to k rejži, pak nalej na to dobrou hovězí polévku, ve které (možno-li) půl staré slepice bylo uvařeno. Přistav nyní hrnek k ohni a pilně tím míchej, pokud polévka vařiti se nepočne. Pak to osol a přidej kousek čerstvého másla, a nech to as hodinu zvolna vařiti, při čemž trochu hovězí polévky dolévej. Potom proceď polévku na hustém cedítku a znovu ji k ohni přistav, až zase vařiti se počne; než na stůl se má nésti, dva žloutky ve třech lžících smetany rozkloktané v ní rozmíchej.

20. Polévka z třených knedlíčků krupičných.

Soup with Farina Quenelles.

Utři lžíci másla až se zpění, přimíchej do toho jedno celé vejce a jeden žloutek, lžičku sekané pažitky a pak přidej asi 4 lžíce krupičky. Nech těsto 10 minut stát, pak dělej malé knedlíčky, velkosti malých vlašských ořechů, vař je v hovězí polévce přikryté po 10 minut, přidej jak obyčejně petružel, pažitku a šafrán.

21. Polévka s knedlíčky z mozku.

Soup with Calf's Brain Quenelles.

Vyper telecí neb vepřový mozek čistě a uvař ho ve slané vodě, stáhni s něho kůžičku a rozsekej jej i s petruželí na drobno, přidej k tomu soli a trochu tlučeného pepře, usmaž pak vše trochu na másle. Pak to dej do moždíře, přidej k tomu krajíček bílého chleba v mléce rozmočeného a dohromady to jemně utluč, aneb v míse dobře lžicí utři. Utři dále lžíci másla, přimíchej k němu stlučený mozek, vraz do toho jedno celé vejce a jeden žloutek, přidej trochu rozstrouhaného chleba, dobře vše smíchej a pak malé knedlíčky z toho udělej a uvař jeden knedlíček na zkoušku. Kdyby se rozvařil, přidej ještě trochu strouhaného chleba. Pak uvař je v dobré polévce, vyndej vařené do polévkové mísy a polévku na ně nalej. Okořeň šafránem a květem.

22. Polévka s knedlíčky masitými.

Soup with Veal Quenelles.

Rozkrájej půl libry upečeného telecího masa, třeba zbylého, na drobné kousky, přidej k tomu tři v mléce rozmočené krajíčky bílého chleba, dej všechno do moždíře a na kaši roztluč, neb v míse utři. Pak utři dvě lžíce másla až se zpění, vraz do toho dvě celá vejce a jeden žloutek, přidej k tomu stlučeninu, osol to a dobře to rozmíchej; kdyby byla ještě řídká, přidej k ní trochu rozstrouhaného chleba, udělej z toho malé knedlíčky, obal je v rozstrouhaném chlebě neb krekersu a usmaž je hezky do žluta na sádle. Vlož je pak do polévkové mísy a vlej na to vařící silnou hovězí polévku

23. Polévka s knedlíčky z brambor.

Soup with Potatoe Quenelles.

Uvař čtyři velké moučnaté brambory, oloupej je a rozstrouhej na struhadle. Utři dvě lžíce másla až se zpění, dej do něho něco na drobno rozsekané zelené petružele, celé vejce, tři žloutky a trochu soli. Všechno to, i s těmi brambory dohromady dobře rozmíchej. Pak udělej z toho knedlíčky jak ořech velké, obal je v rozstrouhaném chlebě neb krekersu, usmaž je pěkně do žluta v sádle

neb másle, vlož do polévkové mísy a nalej na ně hovězí aneb bramborovou polévku (dle předpisu číslo 26.)

24. Polévka s knedlíčky z hovězího morku.

Soup with Marrow Quenelles.

Vezmi dvě lžíce hovězího morku a tři jej tak dlouho, až zbělí, vraz do toho dvě vejce jedno po druhém, dej trochu soli a květu, kousek ustrouhané citronové kůry, dobře vše smíchej; pak přidej tolik strouhaného bílého chleba, aneb krekersu, co třeba, aby těsto na knedlíčky bylo náležitě tuhé. Na zkoušku zavař jeden knedlíček a není-li dostatečně tuhý, přidej trochu chleba. Pak z toho utvoř knedlíčky. Asi čtvrt hodiny než dáš polévku na stůl, knedlíčky zavařuj do obyčejné masité polévky, přiklop hrnek a nech to zvolna as deset minut vařiti.

25. Polévka s jaterními knedlíčky.

Soup with Calfs Liver Quenelles.

Usekej nebo ukrouhej půl libry telecích neb hovězích jater, vyber z nich všechny žilky a mázdry a s dvěma uncemi morkového tuku neb másla je dobře utři, přidej k tomu trochu marjánky, trochu na drobno usekané citronové kůry, stroužek se solí rozetřeného česneku, trošinku květu, trošinku pepře, vraz do toho dvě celá vejce, osol to patřičně a přimíchej do toho strouhaného chleba tolik, aby to nebylo ani řídké ani příliš tuhé, vše dobře dohromady zamíchej, udělej knedlíčky a do dvou kvartů vařící hovězí polévky zavař. Nech je asi deset minut povařit a vlej polévku do mísy na usekanou zelenou petruželku. Místo telecích neb hovězích jater mohou se též vzíti játra husí.

26. Hovězí polévka z bramborů.

Potatoe Purée.

Uvař tři brambory prostřední velikosti, oloupej, nech je vystydnout a rozstrouhej je. Rozkrájej krajíček bílého chleba a usmaž jej do žlutava. Pak uvař tři vejce na tvrdo, oloupej je, vyber žloutky, přidej k předešlému a vše dohromady jemně utluč. Dej to pak do hrnce, nalej na to 1 kvart hovězí polévky, a nech to půl hodiny vařiti, rozřeď to hovězí polévkou, proceď, a vylej do polévkové mísy.

27. Polévka z těstového hráchu.

Mock Peas Soup.

Vraz do pintového hrnce dvě celá vejce, dej k tomu dvě lžíce mouky, dvě lžíce mléka, málo to osol, přidej něco květu a hezky to vytluč, až je těsto hladké. Zatím rozpal sádlo neb přepuštěné

máslo na pánvi a lej do ní to těstíčko skrze obrácené struhadlo. Když je do žluta usmaženo, vyber to opěnovačkou, dej do mísy polévkové a nalej na to dobrou masitou polévku.

28. Polévka z čerstvých hub.

Mushroom Soup.

Očisť a omej několik hub, rozkrájej pak na tenké lístky, přidej k nim něco zelené na drobno rozkrájené petružele a dus na másle, pak to popraš troškem mouky a nech to ještě trochu dusiti; potom na to nalej tolik silné masité polévky, aby to bylo jako řídká omáčka, pak přidej k tomu trochu květu a několik lžic dobré smetany, nech to povařit a vlej do polévkové mísy na rozkrájený moučný svítek neb na žemličku, drobně rozkrájenou a do žlutava osmaženou.

29. Polévka z husích drobečků.

Goose Giblet Soup.

Vyper husí drobečky a rozděl je na úhledné kousky, dej je do hrnce, nalej na ně dva kvarty čerstvé vody, osol a nech je vařiti, sbírej pěnu a když se přestane pěniti, přidej k tomu zeleninu, totiž půl celeru, kousek kapusty, kousek mrkve, trochu zelené petružele a malou hrstku hráchu. Když jsou drobečky měkké, vyndej je, a rozkrájej žaludek na podlouhlé kousky. Taktéž rozkrájej husí játra, jež si mezi tím byla usmažila. Pak proceď polévku, okořeň trochem květu, zavař do ní z jednoho vejce nudle, a vlej ji do polévkové mísy na drobečky a usmažená játra.

30. Polévka s drštkami.

Tripe Soup.

Dobře vyčistěné a vyprané drštky dej do hrnce, nalej na ně studené vody a nech je půl hodiny vařiti. Pak je vyndej, opětně očisť, v studené vodě omej, dej do jiného hrnku, nalej na ně čistou studenou vodu, osol a nech do měkka vařiti. Pak je vyndej, na nudličky rozkrájej a dej do hrnce, nalej na ně hovězí polévku, přidej k tomu trochu na drobno rozsekané zelené petružele, zapraž to bledou máslovou jíštičkou, okořeň trochem tlučeného květu a přidej stroužek česneku a špetku marjánky, nech to ještě chvíli povařiti, pak vylej do polévkové mísy.

31. Polévka s nudlemi neb flíčky.

Noodle Soup.

Dej na vál dva kolíky mouky, udělej v ní důlek, roztluč do něho dvě celá vejce, nožem rozdělej, pak rukama vypracuj, až je

těsto hodně tuhé; rozděl pak těsto na tři stejné díly, popraš vál moukou a rozválej každý kousek válečkem, až je hodně tenký. Pak polož rozválené těsto na bílý ubrousek, nech je trochu oschnouti; rozřízni pak každý rozválený kousek v půli, polož jeden na druhý, nakrájej z toho lístky as na dva prsty široké, srovnej jich vždy několik, jeden na druhý, a skrájej je na tenké nudličky, jež do každé masité polévky zavařiti můžeš. Z tohotéž těsta můžeš na místo nudliček nakrájeti drobné flíčky.

32. Polévka s kapaninou.

Dough Drops Soup.

Dej do hrnku čtyry lžičky mouky; vraz do ní jedno vejce, osol a hodně to vytluč, aby to bylo jako řídká kaše; nyní lej to zvolna do vařící hovězí polévky, při čemž vidličkou tím míchej jak to do polévky teče a nech as pět minut vařiti.

33. Polévka se strouhankou.

Grated Dough Soup.

Udělej těsto podle čísla 31., aby ale bylo hodně tuhé, pak je rozstrouhej na struhadle, nech strouhanku trochu oschnouti, pak ji prosej, chceš-li, skrze řídké sejtko a zavař do hovězí polévky.

34. Polévka se slepicí a nudlemi.

Chicken Soup with Noodles.

Vyper starou slepici, dej ji do hrnku, vlej na ni dva kvarty studené vody, osol a nech vařiti, čistě opěň, přidej pak trochu zeleniny, jako: celer, kapustu, petruželový kořínek a malou hrstku hráchu a nech to vařit as tři hodiny. Když je slepice měkká, odstav hrnek od ohně, mastnotu seber, slepici vyndej, rozkrájej na úhledné kousky a vlož do mísy. Polévku se slepice sceď, přidej a zavař drobné nudličky, nech to as pět minut vařiti, pak vylej na rozkrájenou slepici do mísy polévkové.

35. Hrachová polévka.

Pea Soup.

Vezmi pro šest osob koflík hrachu, nech jej močiti přes noc ve studené vodě a druhý den do měkka uvař; pak ho rozmačkej a proceď do hrnku, nalej naň dobrou hovězí polévku, přidej trošinku rozsekané majoránky, trošku zelené petružele, dva rozstrouhané syrové brambory, a nech to vařit. Zatím udělej bledou jíšku, zapraž ní polévku a vlej ji do mísy na usmažený rozkrájený bílý chléb.

POSTNÍ POLÉVKY.

36. Svařenina ze zelenin k postním polévkám.

Vegetable Stock.

Dej do hlubokého kuthanu dvě mrkve, tři cibule, por a hlávku celeru, vše na koláčky nakrájeno, přidej kousek čerstvého másla a nech to do zlatova usmažiti. Přidej k tomu půl koflíčka hrachu, kousek zelené petružele a brukev, nalej na to čerstvé vody a nech to pak několik hodin zvolna vařiti, při čemž musíš pěnu pilně sbírati, pak to od ohně odstav a nech půl hodiny tiše státi, pak zvolna, aby se zelenina nezkalila, hustým ubrouskem do hliněného hrnku proceď a postav do studeného místa. Tato svařenina hodí se ku každé postní polévce a k postním omáčkám.

37. Rybí polévka.

Fish Soup.

Z vnitřností dvou ryb, jedné mléčné a jedné jikerné, střívko a žluč pozorně vyndej, dej pak vnitřnosti do hrnce a nalej na ně svařeninu číslo 36., přidej kousek na drobno rozsekané zelené petružele, osol a nech to hodinu vařiti, zapraž to pak bílou máslovou jíškou, přidej trochu tlučeného květu a bílého strouhaného zázvoru a nech ještě malou chvíli povařiti, pak vlej polévku do mísy na smaženou žemličku neb bílý chléb na kostky nakrájený.

38. Rybí polévka s knedlíčky.

Soup with Fish Quenelles.

Uprav polévku na předešlý spůsob číslo 37. Ze dvou kousků ryby ořezej kůžičku a kosti všechny vyber, maso na drobno nakrájej a utluč pak se třemi žloutky na tvrdo uvařenými v moždíři na kašičku, utři dvě lžíce másla, vraz do něho celé vejce a jeden žloutek, přidej trochu květu, trochu rozstrouhaného bílého zázvoru, kousek citronové kůry na drobno nakrájené, osol, přidej k tomu utlučené rybí maso, dobře to promíchej, přidej pak k tomu tolik rozstrouhané žemličky neb bílého chleba, aby se z toho knedlíčky dělati mohly, zavař je pak do výše uvedené polévky, nesmíš však tuto dříve zapražiti, pokud nejsou knedlíčky uvařeny.

39. Želví polévka.

Turtle Soup.

Želva musí se na noc zabíti a pověsiti, aby vykrvácela. Nejsnáze přimějem želvu, aby hlavu vystrčila, když jí položíme rozpálené železo na hřbet. Když hlavu vystrčí, tedy jí i končetiny

utnem, načež želvu pověsíme a nohy se opaří, aby se mohla z nich černá kůže sloupnouti, a uklidí se do chladného místa. Ráno se oddělí skořápky od sebe, opatrně, aby se žluč nerozlila a vajíčka, nohy i maso dají se do studené vody. Pak se dá vše vařit do dvojnásobného množství vody, než co má být polévky a vaří se po dvě hodiny i pilně se sbírá; pak se přidá několik řízků šunky a čtvrt libry másla a vaří dále po dvě hodiny. Pak přidá se vínová sklenička rýže, vínová sklenička mouky rozetřené s vrchovatou lžicí másla, jedna na drobno rozsekaná cibule, dva stonky celeru, zelená petružel, bobkový list, dymián a šalvěj, půl lžičky hřebíčku a nového koření a špetka papriky a vař pak ještě hodinu.

40. Nápodobená želví polévka.

Mock Turtle Soup.

Dej vařit malou telecí hlavu a když je vařena, hlavu vyndej, maso ober a rozkrájej a polévku z něho slej a proceď. Udělej jíšku ze dvou lžic másla a lžíce mouky a když hnědne, vlej do ní dva kvarty té polévky z hlavy. Vař po pět minut a přidej pak rozkrájené dříve maso a pokrájené čerstvé neb naložené houby, štipec hřebíčku a nového koření, špetku papriky a svazeček zelené petružele a povař dalších pět minut. Pak přidej dvě na tvrdo vařená rozkrájená vejce a půl na kousky rozkrájeného citronu.

41. Polévka z hráchu.

Pureé of Peas.

Uvař koflík a půl hráchu do měkka, pak jej dobře rozmíchej nalej naň kvart podle čís. 36., upravené svařeniny, přidej k tomu dva spárky rozetřeného česneku, nech to ještě trochu povařiti, pak to skrze sejtko protlač, přidej trochu majoránkových lístků, okořeň trochem květu a zázvoru, zapraž pak nahnědlou máslovou jíškou, nech ještě malou chvilku povařiti, nalij pak na smaženou, na kostky nakrájenou žemličku, aneb můžeš do ní dáti pěkné perlové kroupy do měkka v slané vodě uvařené.

42. Polévka čočková.

Pureé of Lentils.

Čočková polévka se vaří na tentýž spůsob, jen že se do ní přidá trochu tlučeného nového koření, načež se naleje na usmažený chlebíček tence nakrájený.

43. Fazolová polévka.

Bean Soup. — Z Besídky.

Malé bílé fazole perlové uvařím do měkka, načež je na sítě prolisuji; potom udělám bledou máslovou jíšku, zaleji ji hovězí po-

lévkou aneb není-li této, vodou, ve které jsem vařila zeleninu, cibuli, mrkev, petružel a pastiňák. Zeleninu procedím a použiji jen vodu, nížto tu fazolovou kaši rozředím dle přání, dle potřeby ji osolím a dle chutě přidám koření — kousek se solí rozetřeného česneku a trochu marjánky.

44. Polévka ze zeleniny.

Vegetable Soup.

Vezmi 3 mrkve, 4 cibulky, 4 malé brambory, dva koflíky pokrájené hlávky, jedno velké rajské jablíčko a hrsť mladého zeleného hrášku. Vše dej na dřevěnou mísu a na drobno rozsekej, dej na rendlík, nalij vody jen tolik, aby to bylo potopeno a nech dusit. Když zelenina změkla, dolej vařící vodou a vař po 15 minut. Pak přidej dva koflíky mléka, lžíci másla a dvě ušlehané vejce. Přimíchej trochu mouky a špetku sody a nech ještě několik minut povařit.

45. Oukrop.

Garlic Soup.

Nakrájej chléb na malé lístky a nech na másle osmažit, pak utři tři stroužky česneku s máslem a solí, nech chvíli s vodou povařit a vlej na osmažený chléb. Též se může použíti cibule místo česneku.

46. Zelnice čili couračka.

Cabbage Soup.

Dej do hrnku kvart zelné vody, pintu kyselého zelí a kvart vody a nech uvařit. Rozkloktej v hrnéčku šest žloutků aneb 3 vejce s kouskem másla a koflíkem dobré smetany, polévku tím řádně zakloktej, vlej do mísy a předlož. Kdo má rád hustou polévku, může zakverlovat do smetany a žloutků i lžíci pěkné bílé mouky.

47. Zelná polévka na jiný způsob.

Paní Marie Bukáčková v Besídce.

Na půl druhého kvartu vody vezmu koflík kysaného zelí a nechám to vařit patnáct minut. Mezi tím vezmu koflík nakyslé smetany, do kteréž jsem přidala dvě lžíce bílé mouky, dobře to rozkloktám, vleju do polévky, zamíchám a osolím. Pak vezmu pět neb šest vajec, jedno po druhém rozbiji a pouštím je do polévky, ponechajíc to 3 minuty vařit a polévka je hotova.

48 Polévka pivní

Beer Soup.

Dej vařit kvart piva s kvartem vody; jakmile se to počne va-

řit, přidej asi dvě lžíce cukru, malou lžíci másla a nastrouhej trochu muškátové kuličky; rozkloktej tři žloutky a koflík smetany neb mléka a vlej to do vařící se polévky, pilně míchej aby se to nesrazilo a jakmile se to začne zvedat, odstav z ohně.

49 Pivní polévka na jiný způsob.

Paní Papežová z Besídky.

Když se dá pivo vařit, tedy se do něj dá lžíce cukru. Pak se dá vařit mléko, ale toho může být méně než piva. To se musí vařit zvlášť a soli se dá jen co mléko potřebuje. Když je obé svařené, tedy se mléko leje zlehka do piva a pilně míchá, aby se mléko nesrazilo. Pak vezměte jedno, dvě neb tři vejce, podle toho jak je polévky, a dejte vejce do trochu vody, asi na dvě lžíce a dobře to rozkvedlujte a pak dejte do té polévky dokud je vařící, ale ne aby vřela. Když se leje vejce, tak se musí též hezky míchať, aby se též nesrazilo. Cukru se dá podle množství polévky, aneb jak kdo chce mít sladkou.

50 Polévka pivní s chlebem.

Beer Soup with Rye Bread.

Nakrájej do hrnku žitného chleba, as co by se na hluboký talíř vešlo, nalej naň z polovice vody, z polovice piva, každého kvart; osol, přidej trochu přebraného kmínu, spárek česneku s kouskem másla rozetřeného a nech to půl hodiny vařiti. Rozkloktej v koflíku dobré smetany čtyry žloutky a přimíchej to do vařící polévky, při čemž však musíš pilně míchati, aby se to nesrazilo, vlej do mísy a nes na stůl.

51 Polévka z vína.

Wine Soup.

Dej vařiti polovici bílého vína a polovici vody, dej do toho kousek cukru, kousek celé skořice, kousek citronové kůry, nech vše dohromady vařiti, odpěň ji pak a proceď. Vraz čtyry žloutky do hrnku, rozkloktej je se dvěma lžícemi dobré smetany, přidej do toho malou lžičku mouky, trochu studeného vína a malinko soli, dobře to rozkloktej, nalej na to vařící víno, míchej tím ustavičně a nech to ještě chvíli u ohně státi, nesmí se to však již vařiti. Můžeš ji podati v kávových šálcích.

52 Polévka bramborová.

Potatoe Soup.

Udus na čerstvém neb přepouštěném másle cibuli, zelenou petružel a majoránkové lístky, vše na drobno rozkrájeno, přidej k tomu uvařené brambory na koláčky nakrájené, nalej na to svaře-

ninu čís. 36., osol a nech vařiti. Udělej bílou máslovou jíšku a zapraž jí polévku, pak přidej trochu zázvoru a dobře vše rozmíchej, nech ještě chvíli vařiti, pak skrze sejtko proceď a nes na stůl.

53. Polévka bramborová s houbami.

Potatoe Soup with Mushrooms.

Oškrab 4 velké brambory, rozkrájej na čtvrtky, nalej na ně dva kvarty studené vody a postav vařit. Osol a přidej půl celeru a hrstku hub čerstvých neb suchých. Když jsou brambory vařené, vyndej celer; udělej pak jíšku ze dvou lžic másla a jedné mouky a zamíchej do polévky. Rozetři spárek česneku se solí a přimíchej do polévky, též štipec marjánky.

54. Polévka krupková se sušenými houbami.

Barley Soup with Mushrooms.

Uvař malý koflíček pěkných trhaných krupek s lžicí nového másla v slané vodě do měkka. Uvař v jiném hrnku tři přehrstí sušených hub, pak s nich vodu sceď a rozsekej je s kouskem zelené petružele na drobno, nalej na to svařeninu čís. 36., a vodu z vařených hub, přidej do toho uvařené trhané krupky, zapraž to bledou máslovou jíškou, osol, přidej malounko pepře a zázvoru, a nech to varem obejíti.

55. Polévka žemlová (panadlová).

Wheat Bread Soup.

Rozkrájej 4 neb 6 krajíčků bílého chleba a nech je ovařiti ve slané vodě as čtvrt hodiny. Pak rozkloktej 3 vejce v sladké smetaně, a smíšeninu tu zakloktej na to s kouskem čerstvého másla do vařící polévky. Tuto okořeň trochem květu a podej ji na stůl v polévkové míse.

56. Sladká polévka z mléka.

Sweet Milk Soup.

Dej do hrnku 1½ kvartu dobrého mléka, nech je svařiti, přidej do něho kus cukru a malounko to osol. Rozdělej v jiném hrnku 3 žloutky s trochem studeného mléka, přidej kousek tlučeného cukru, o nějž jsi byla kůru z citronu ostrouhala. Nalej to do polévkové mísy a přilej k tomu svařené mléko, musíš však tím kloktati. Nakrájej kůru z chleba na kostky, polož je na plech, posyp hojně cukrem jemně tlučeným, dej do trouby a nech opéci, dej pak chlebíček na talíř a podej zvlášť k polévce.

57. Mléčná polévka s rýží.

Milk Soup with Rice.

Vyper půl koflíku rýže několikrát v horké vodě; dej pak na kuthan a nalej na ni koflík horké vody, přidej lžici másla a štipec květu; přiklop a nech vařit. Když voda je skoro vyvařena, nalej na rýži dva kvarty mléka, osol a když přijde do varu, rozkloktej v ní jeden žloutek.

58. Mléčná polévka s nudlemi neb flíčky.

Milk Noodle Soup.

Dej vařit dva kvarty mléka, však dej pozor, aby se nepřipálilo. Když se vaří, zavař do něho nudličky neb flíčky z jednoho vejce, přidej kousek másla a osol a nech minutu povařit.

59. Polévka z rajských jablíček.

Tomato Soup.

Vezmi tucet menších dobře zralých rajských jablíček, aneb tříliberní plechovku nakládaných, přidej kousek cibule a dej vařit do kvartu vody. Nech vařit asi půl hodiny a protlač pak skrze sítko do jiného hrnku; přidej pak na špičku nože sody, vlej do toho dva koflíky mléka, v kterémž byla rozkvedlána malá lžička mouky a dej znovu vařit. Když se to zavaří přidej lžíci másla, malou lžičku cukru, trochu pepře a osol. Kdyby byla příliš hustá, rozřeď mlékem neb vodou.

60. Ústřicová polévka.

Oyster Soup.

Dej vařit kvart mléka a dej pozor, aby se nepřipálilo. Když se mléko počne vařit, dej do něho kvart ústřic, lžíci másla, osol a opepři a odstav dříve než mléko přijde znovu do varu, jakmile se počne okolek ústřic varhánkovatět. Dej na stůl s drobnými krekersy.

61. Pražená polévka.

Brown Soup.

V slané vodě nech vařit hodně kmínu. Mezi tím udělej hnědou jíšku, proceď vodu z hrnku do ní a nech hodně povařit. Nalej do mísy na osmažené chlebové kostky, aneb do ní můžeš zavařit kroupy nudle, nebo kapánku.

62. Krupičná polévka.

Farina Soup.

Dej do hrnku hrstku kmínu, trochu zelené petružele a celeru, osol to, nalej na to vařící vody a nech to chvilku povařit, pak to

proceď, a když se to zase počne vařit, zavař do toho půl koflíku krupičky. Často tím míchej, aby se neudělaly chuchvalce; vař čtvrt hodiny, potom vraz do toho 1 neb 2 celá vejce, dej k tomu kousek másla, trochu květu, trochu zázvoru, třeba i sladké smetany, dobře to rozkloktej a polévku tím zakloktej.

63. Polévka z čerstvých hub.

Soup of Fresh Mushrooms.

Nakrájej několik pěkných čerstvých hřibků, žampionů aneb václavek, čistě je vyper, dej je na rendlík na kousek másla, přidej k nim trochu usekané zelené petružele, trochu soli a nech je pod pokličkou dusit. Když se z nich voda začíná ztrácet, dej je do hrnku, nalej na ně dobrou jíškou zapražené vody tolik, mnoho-li polévky potřebuješ, a nech to ještě hodně povařit, načež polévku vlej do mísy na usmažené žemličkové neb chlebové kostky.

64. Kvasová polévka.

Bread Sponge Soup.—Paní Anna Janatová z Besídky.

Mám k tomu již zvláštní kamenný hrnéček zakvašený. Večer dám do něho 4 až 5 lžic i více, jak si přeju mít hojně polévky, pěkné žitné mouky, zadělám kvásek a hrnéček povážu čistým hadérkem a nechám stát blíže kamen do rána, neb jest zapotřeby, aby kvásek hezky zakysal. Ráno dám vařit vodu, dobře osolím a když se voda vaří, jednou rukou leju ten kvásek a druhou dřevěnou lžíci míchám, až ji asi třikrát var přejde. Nesmí ale být řídká, ale také ne hustá, asi jako řídká omáčka. Pak ji odstavím na zad plotny, dám na rendlík hezký kousek másla a když se začne škvařit, hodím do něj drobně nakrájenou cibuli, a když ta začne červenat, rozbiju 2 až 3 vajíčka a hodím do té cibule a když se tyto počínají smažit, lehce cibulkou promíchám a dám vše do té kvasové polévky a k tomu 3 až 4 lžíce kyselé smetany.

OMÁČKY K HOVĚZÍMU MASU.

65. Omáčka z rajských jablíček.

Tomato Sauce.

Dej na kuthánek dvě velká neb čtyry malá rajská jablíčka, čerstvá, aneb půl plechovky (3 lb.) nakládaných, lžicí je rozmačkej, přidej k tomu půl malé rozstrouhané cibule, trochu celého pepře,, trochu nového koření, jeden hřebíček, kousek citronové kůry a nech vše na kousku másla asi čtvrt hodiny dusiti. Pak na to nalej dva

koflíčky hovězí polévky a nech čtvrt hodiny vařiti, potom hodně rozmíchej, skrze cedník proceď, přidej octa, malý kousek cukru a zapraž hnědou jíškou, nech ještě chvíli povařit a vlej pak do mísečky.

66. Omáčka koprová.

Dill Sauce.

Udělej z čerstvého kousku másla a trochu bílé mouky bílou řídkou jíšku, rozkloktej ji v tolika hovězí polévce, mnoho-li omáčky potřebuješ, přidej trochu vinného octa a nech to svařiti. Když chceš omáčku nésti na stůl, přidej do ní vyprané a na drobno rozsekané koprové lístky a několik lžic dobré kyselé smetany. Nemáš-li kyselé smetany, můžeš vzíti půl koflíčku sladké smetany, musíš však trochu octa přidati.

67. Jiná koprová omáčka.

Čtyři lžíce octa, půl lžičky mouky, trochu kopru rozsekaného se rozmíchá, pak se přidá do toho jedno vejce a zase se rozmíchá; pak se k tomu vleje jeden koflík sladké studené smetany a vše se na prudkém ohni za stálého míchání vaří a pak, když je vařena, podle chuti se osolí a přidá trochu cukru; kdo nechce může cukr vynechati.

68. Omáčka z naložené okurky.

Pickle Sauce.

Rozkrájej naloženou okurku na tenké koláčky, dej jí do hrnéčku, nalej na ni trochu hovězí polévky a něco málo vinného octa. Přidej k tomu kousek usekaného zeleného kopru, a nech to vše svařit. Zapraž to pak hnědou jíškou, dobře rozkloktej a nech to povařiti.

69. Omáčka sardelová.

Sardel Sauce.

Omej v studené vodě dvě sardele, vyber z nich kůstky a utři je s novým máslem, dej do hrnku, nalej na to polévky a dej vařiti, zapraž hnědou máslovou jíškou a dobře to rozkloktej, nech povařit a vlej do mísečky. Chceš-li, můžeš přidati též kousek citronové kůry na drobno rozkrájené.

70. Bílá cibulová omáčka.

Onion Sauce.

Rozkrájej cibuli na drobné kousky, dus ji na másle do měkka a na bílo, přidej pak lžíci mouky, dobře to rozmíchej, pak vlej na to hovězí polévku a trochu octa a nech to as půl hodiny vařiti. (Při této omáčce možno ocet vynechati.)

71. Omáčka s kaparami.

Caper Sauce.

Rozpusť na kuthánku kus másla a upraž v něm trochu mouky do žlutava; pak vlej na to hnědou polévku a dobře to svař, přidej trochu šťávy citronové a lžíci kapar, odstav to pak od ohně a nenech to již vařiti.

72. Omáčka ze suchých hub.

Dried Mushroom Sauce.

Vyper pěkně suché houby v čerstvé vodě, dej je do hrnku, nalej na ně masité polévky a nech je do měkka vařiti, pak s nich polévku sceď a usekej je na drobno, nalej pak na ně opět tu polévku, v níž se byly vařily, zapraž to máslovou jíškou, přidej na špičku nože tlučeného květu, a nech to ještě chvíli povařiti. Chcešli omáčku nakyslou, ťedy přidej trochu vinného octa.

73. Omáčka z čerstvých hub.

Mushroom Sauce.

Očisť a nakrájej čerstvé houby a dej vařiti as čtvrt hodiny do hovězí polévky. Zapraž pak omáčku bledou máslovou jíškou, aneb zakloktej s kyselou smetanou a moukou, okořeň ji trochu květem, nech povařiti a slej do mísky s houbami.

74. Studený křen s octem.

Cold Horseradish Sauce.

Nastrouhej trochu křenu, dej do nádobky, přidej lžičku strouhané housky, ustrouhané jablíčko, malý kousek cukru, patřičně osol, přilej lžičku hovězí polévky a nalej na to dobrý vinný ocet.

75. Křen smetanový.

White Horseradish Sauce.

Utři v hrnečku kousek čerstvého másla s trochem bílé mouky. přidej k tomu několik oloupaných a dobře utlučených mandlí, půl kávové lžičky tlučeného cukru, vlej na to něco přes 1½ koflíku vlažné smetany, dobře to rozkloktej, přistav k ohni, a nech trochu povařit, při čemž ale neustále zvolna míchej. Když to dostatečně zhoustlo, přidej k tomu nastrouhaného křenu a malou špetku soli, dobře to rozmíchej a nes na stůl.

76. Křen polévkový.

Horseradish Sauce with Conserve.

Dej do hrnku kousek čerstvého másla, trochu bílé mouky a dobře to utři, pak na to nalej vlažné hovězí polévky a míchej tím

zvolna, až se to svaří, pak do toho dej rozstrouhaného křenu, osol a květem to okořeň.

77. Omáčka česneková.

Garlic Sauce.

Udělej z čerstvého másla a z trošky bílé mouky jíštičku, pak vlej na to hovězí polévku, osol a nech to vařit. Vezmi asi dva česnekové spárky, utři je dobře s kouskem dobrého másla, a když máš omáčku nésti na stůl, dej česnekové máslo do ní a dobře rozmíchej. Komu libo, může přidatit trochu tlučené majoránky.

78. Omáčka hořčicová.

Mustard Sauce.

Zapraž hovězí polévku máslovou jíškou, zaceď ji citronovou šťávou a přidej lžíci dobré hořčice. Rozkloktej pak jeden žloutek v trochu sladké smetaně a přidej to do omáčky.

79. Celerová omáčka.

Celery Sauce.

Zapraž hovězí polévku máslovou jíškou, dobře ji povař a opepři. Dále ustrouhej půl celeru, strouhaninu tu dej do omáčky a nech ji chvíli vařiti.

80. Omáčka citronová.

Lemon Sauce.

Utři dobře kousek čerstvého másla s trochem bílé mouky, nalej na to vařící hovězí polévku, dobře rozkloktej, vraz do toho dva žloutky, vytlač do toho šťávu z jednoho citronu a přidej též kousek citronové kůry na drobno rozkrájené a míchej tím, až to zhoustne, nesmí se to však vařiti.

81. Chlebová omáčka.

Bread Sauce.

Rozsekej cibuli na drobno a uvař v mléce. Vezmi koflík strouhaného bílého chleba a když je cibule vařená, proceď na chlebíček a nech stát půl hodiny. Pak dej do kastrolu, přidej dvě lžíce másla, opepři, osol, nech zavařit a rozřeď dle libosti.

82. Máslová omáčka.

Drawn Butter Sauce.

Čtyry lžíce másla se rozmíchá na hladko se dvěmi lžicemi mouky na hlubokém talíři. Do kastrolu dej dva koflíky vody a když se vaří, dávej do ní máslo s moukou za stálého míchání. Když se to začne znovu vařit, přidej sekané petružele, opepři a osol a odstav.

83. Ustřicová omáčka.

Oyster Sauce.

Pint ustřic drobně rozkrájej a vař po pět minut ve šťávě z nich. Dej vařit koflík mléka, rozetři lžíci másla se lžicí mouky a dej do mléka když se toto vaří při stálém míchání. Když je omáčka vařená, odstav, vlej ústřice do ní a přimíchej dva žloutky, osol a opepř.

84. Zapražená omáčka.

Velouté Sauce.

Ze dvou lžic másla a tolikéž suché mouky udělej hnědou hladkou jíšku. Přidej dva koflíky hovězí polévky, dobře zamíchej, nech hodně povařit a proceď do mističky. Tato omáčka předkládá se buď samotná, aneb slouží za základ jiným omáčkám. Může se v ní nechat též vařit svazeček zeleniny, několik zrnek pepře a asi dva hřebíčky.

85. Omáčka žlutá cibulová.

Yellow Onion Sauce.

Rozkrájej drobně půl cibule, dej ji do hrnku, nalej na ni hovězí polévky a nech to chvilku povařit, do jiného hrnku dej dva krajíčky ve vodě namočeného a vymačkaného bílého chleba, kousek čerstvého másla, trochu sušeného a na prášek rozetřeného šafránu, rozetři to dobře, nalej na to polévku s cibulí, dobře rozmíchej a nech ještě chvíli povařit. Konečně zapraž omáčku s jíškou a nech ještě chvíli povařit. Chceš-li, můžeš připojiti též trochu tlučeného kmínu. Tím samým způsobem dělá se též omáčka česneková.

86. Bramborová omáčka.

Potato Sauce.

Udus na kousku másla nebo sádla půl rozkrájené cibule, přidej tři velké uvařené a ustrouhané brambory, přilej trochu hovězí polévky, trochu vinného octa, osol a nech to půl hodiny vařit, pak omáčku proceď.

87. Pažitková omáčka.

Chive Sauce.

Rozsekanou pažitku nech dusit na másle, pak přilej polévky, osol, opepři, okořeň tlučeným květem a zapraž žlutou jíškou, nech chvíli povařit, a vlej do nádobky. Také jí můžeš zakloktat smetanou a žloutky.

88. Petruželová omáčka.

Parsley Sauce.

Vyper čistě petružělové kořeny, skrájej je na velmi tenoučké lístky, rozkrájej na drobno zelenou petružel, a dej to oboje se sma-

ženou ustrouhanou žemličkou do rendlíku, nalej na to hovězí polévku, nech to povařit, dle libosti okořeň a konečně do toho zamíchej trochu smetany a kousek másla.

89. Hořčice k masu.

French Mustard.

Pokrájej cibuli do velkého šálku, nalej na ni octa, aby byla potopena a nech státi dva neb tři dny. Slij pak ocet do misky a přidej lžičku tlučeného pepře, lžičku soli, lžíci žlutého cukru a hořčičné moučky co třeba, aby byla hustá kašička. Hořčičnou moučku dříve rozetři s trochou toho octa, aby se neutvořily chuchvalečky. Postav pak na kamna a neustále tím míchej a když se počne vařit, odstav. Používá se studená.

90. Kečap čili studená omáčka z rajských jablek.

Tomato Catsup.—Paní Lizzie Kutičková z Besídky.

Do velkého čistého hrnce dám čerstvá zralá jablíčka, tloučkem bramborovým roztluču a na palon této kaše přidám tři jemně usekané neb ustrouhané cibule, 4 lžíce soli, 5 hnědého cukru, vše smíchám a dám úplně rozvařiti. Pak to sítem procedím, protlačím až zbydou jen semena a slupky v sítě, dám vytlačenou onu massu znovu na plotnu a přidám toto koření: 4 lžíce hořčičné mouky, 8 lžic pepře černého, 2 lžíce skořice, 2 malé lžičky hřebíčku, lžičku červené papriky, 1 muškátový ořech rozstrouhaný, 3½ koflíku octa. To se tak dlouho, ale ne prudce, vaří, až je to hustší než syrob a míchám, aby se to nepřipálilo. Láhve se plní za horka, zavrou a zapečetí.

91. Kečap na jiný způsob.

Paní Terezie Steidlová z Besídky.

Vezmu půl bušle rajských jablíček, spařím a oloupám, dám do polévaného kotlíku a nechám dobře rozvařit. Potom je procedím skrze moučné sítko, pak dám zas vařit, přidám 6 cibulí prostřední velkosti, a 3 zelené papriky a nechám to svařit na husto. (Z těch paprik než dám je vařit, vyberu semena.) Potom zas to procedím skrz cedník, přidám 2 koflíky moštového octa, půl koflíku cukru, 2 lžičky soli, 1 lžičku skořice, i lžičku všehochuti, 1 lžičku rozstrouhaného muškátového oříšku a půl lžičky hřebíčku a nechám ještě 10 minut vařit. Nalévám do láhví, zakorkuji a zaleji voskem.

HOVĚZÍ MASO.

92. Vařené hovězí maso.

Boiled Beef.

Každé kuchařce známo, že není stejné maso ze všech částí zabitého kusu. Vaříme-li maso hlavně ku použití téhož na stůl, musíme vzíti maso libové, pěkně prorostlé. Rozhodně nejchutnější je maso ze zadku — od ocasu. Z hrudí a podbřišku není maso ani valné chuti, ani vzhledné a vaří se obyčejně jen k vůli polévce. Již při polévce podotknuto, že maso hovězí jest nejchutnější, postaví-li se k vaření do vařící vody, kdežto jedná-li se při vaření masa hlavně o dobrou polévku, staví se k vaření do studené vody. Hovězí maso a ostatně každé jiné, když jest zcela čerstvé, jest tužší, nežli když nějaký čas leželo. Maso, kteréž se nyní prodává z velkých jatek a nakladáren, jest obyčejně 3 až 6 měsíců staré, tak dlouho se totiž chová v lednicových skladištích, než se ku prodeji nabízí. Takové maso je pak mnohem křehčí. Maso se musí vařit dle potřeby. Je-li z mladého kusu, uvaří se dobře kus dvouliberní za hodinu a půl, ze staršího aneb kus větší, trvá to déle. Musí se vařit tak dlouho, až vidličkou snadno se napíchne. Když by se převařilo, rozpadává se a ztrácí na chuti i úhlednosti. Když se maso k vaření postavilo, dobře se přiklopí a když přijde do varu, nechá se vařit zvolna. Kdyby se vařilo prudce, zůstává tuhým. Maso vařené rozkrájí se na libovolné úhledné kousky neb řízky a předkládá se obyčejně s omáčkou.

93. Beefsteak.

Beefsteak jest výtvorem kuchyně anglické a ovšem též že americké. Mezi těmi, kdož uvykli na kuchyni českou, jest dosti takových, jimž beefsteak se nezamlouvá a nemohou pochopiti, proč se bez něho americký stůl takřka neobejde. Příčiny neuznávání beefsteaku jsou obyčejně dvoje a sice předně ta, že beefsteak nevyžaduje tak důkladné přípravy a propečení, jako masa dušená neb jinak připravená a zdá se proto jazyku českému nedostatečně připravený; druhá bývá ta, že nebéře se vždy maso na beefsteak z těch částí, z nichž dobrého beefsteaku jedině docíliti lze. Tak jako nelze v Čechách nabýti pravé a dobré "svíčkové pečeně," ze žádného masa než ze "svíčkového," totiž z libového masa od hřbetu ze zadku, kteréž po anglicku "tenderloin" se zove, tak také nemůže se pravý a dobrý beesteak nabýti z masa jiného než toho. Beesteak z tohoto místa nazývá se Porterhouse steak. Po něm nejlepší jest sirloin steak, který jest též od hřbetu, ale blíže ku

kýtě. Z plece řeže se chuck steak a z kýty roundsteak, ale ani ten ani onen nemá té křehkosti, šťavnatosti, ani chuti, jakou se pravý beefsteak, totiž maso od hřbetu, vyznamenává.

94. Beefsteak smažený.

Fried Steak.

Maso na beefsteak se sklepe. Je-li to porterhouse, nevyžaduje ovšem mnoho klepání, an jest samo sebou křehké, však chceme-li strojiti beefsteak z kýty neb z plece, musíme jej notně naklepat, aby byl poněkud měkký. Maso na beefsteak určené se nikdy nepere; kdo by chtěl, může je otřít suchým čistým šatem. Na kastrol se dá na dvě libry beefsteaku dvě lžíce másla, neb není-li toho tedy loje, který jsme z masa ořezali, avšak nikdy sádlo. Mastnota se nechá hodně rozpálit, beefsteakový řízek se do ní vloží, dle chuti po vrchu osolí a opepří, načež se smaží na prudkém ohni bez přikrytí asi dvě minuty, v kteréž době zčervená. Mastnota musí býti horká, aby maso nepustilo šťávu, a nabylo křehkosti; pak se obrátí, při čemž se k němu přidá půl cibule na drobno rozkrájené a opět se na obrácené straně osolí a opepří. Když zčervená druhá strana, tedy se beefsteak vyndá a do mastnoty na kastrolu přileje se několik lžic vařící vody, což pak tvoří omáčku, kterou se beefsteak poleje, aneb která se v nádobce zvláštní na stůl postaví.

95. Beefsteak na rošti.

Broiled Steak.

Je-li beefsteak smažený neúplně neb nedokonale propečený, je z roště tím méně a uprostřed bývá maso ještě červené, ba pouštívá při rozříznutí zakrvavělou šťávu. A přece praví "beefsteakáři," dávají tomuto způsobu přípravy přednost, proto, že tímto způsobem připravený je nejšťavnatější. Ovšem, roštit se může pouze jen nad řeřavým uhlím z dříví, jinak by se kouřem začoudil. K roštění řežou se obyčejně řízky beefsteakové trochu tlustší, skoro na palec a tak jako ku smažení se naklepou, načež se vloží bez jakékoliv jiné přípravy do ústí širokých a plochých drátěných "kleští," (broiler) a drží se jednou stranou nad řeřavým uhlím. Když je opečen po jedné straně, tedy se otočením kleští obrátí a peče se po druhé straně. Když je dostatečně opečen, tedy se vyndá na prohřátou mísu, osolí a opepří a poklade kousky čerstvého másla, kteréž se na něm samo rozpustí, a horký se dá na stůl.

Nejsou-li po ruce kleště na roštění, může jej též roštit na rendlíku, ač se nedocílí nikdy úplně té pravé chuti, jako roštěním nad uhlím. Rendlík se nechá za sucha na prudkém ohni rozpálit, až se z něho kouří. Pak se potře kouskem loje, aby beefsteak

nepřilehl a řízek beefsteaku, připravený k roštění, se naň vloží; když se opekl po jedné straně, obrátí se a když je opečený po obou stranách, odstaví se rendlík do zadu na kamna a nechá se přikrytý po 10 minut neb déle, dle tlouštky, načež se solí, opepří a čerstvým máslem omastí.

96. Beefsteak pečený.

Baked Steak.

Naklepej neb nasekej řízek dobře a dej na rendlík; není-li dost tučný neb prorostlý, dej naň kousek másla; osol a opepři a posyp ustrouhaným bílým chlebem. Podlej trochou vody, aby k rendlíku nepřilehl a dej do trouby. Peč asi dvacet minut a chceš-li dobře pečený, tedy déle.

97. Beefsteak dušený.

Stewed Steak.

Rozřež dvě libry křehkého masa na malé kousky, dej do pánve, opepři a osol; pokrájej jednu neb dvě cibule a přidej k masu a podlej vodou, přiklop a nech pomalu dusit až je maso na měkko uduseno; utři pak dvě lžíce másla se dvěmi lžícemi mouky a přidej k masu a nech chvilku povařit, až je hladká omáčka.

98. Beefsteak na kyselo.

Steak with Sour Gravy.—Paní Terezie Steidlová z Besídky.

K tomu obyčejně běřu beefsteak z kýty. Všecky kůžičky a lůj odřežu a naklepu; zatím už mám na kastrolu rozpálenou lžíci sádla, na to vložím ten beefsteak, a nechám usmažit po obou stranách na hezky prudkém ohni; pak na něj naleji tolik vařící vody, aby bylo maso potopené, osolím je a přidám jednu velkou na půl rozkrojenou cibuli, a to nechám pod pokličkou na mírném ohni dusit. Je-li z mladého kusu, za hodinu jest měkký. Pak maso vyndám na mísu a šťávu procedím. Jestli se moc vyvařila, doleji vařicí vodou, tolik, mnoho-li chci mít omáčky. Na 1½ libry masa aby byl tak koflík šťávy. K té přidám jeden koflík dobré kyselé smetany, pak trochu přízadělám moukou, aby byla omáčka hezky přihoustlá. Pozor se musí dát, aby nebyly žádné chuchvalečky. Když se do ní kvásek leje, musí se rychle míchat. Pak ještě přidám jednu polívkovou lžíci kečapu, potom jí ochutnám. Když by nebyla dost slaná neb kyselá, přisolím aneb přidám trochu octa, maso nakrájím na malé kousky, a dám zpět do omáčky povařit.

99. Hamburský Steak.

Hamburg Steak.

Rozsekej dvě libry hovězího masa od zadku na drobno, nejlépe sekacím strojkem. V městech ovšem je dostane nasekané u řez-

níka, však to jsou obyčejně všeliké zbytky, kdežto když si je seká sám, udělá si sekaninu z masa odkud si přeje. Můžeš přidat kousek hovězího loje od ledvinky a jednu rozstrouhanou cibuli. Osol a opepři a dobře rukama prohněť, pak dělej placičky as na malík tlusté a obal v mouce. Na pánev dej půl sádla a půl másla a když se pěniti počne, vlož do mastnoty placičky a nech je hezky zčerstva na obou stranách osmažit.

100. Dušené hovězí.

Stewed Beef.

Dej do hrnce čtvrt libry drobně rozkrájené slaniny a dvě na koláčky pokrájené cibule. Když to začíná žloutnout, vlož do toho kus sklepaného a vypraného masa z plece (chuck) a nech při prudkém ohni po obou stranách trochu opéci. Přidej pak koflík vřelé vody, osol a opepř, rozetři stroužek česneku se solí a přidej k tomu, dobře přiklop a na mírném ohni nech dusit. Dej pozor, aby se to nepřipálilo a chvílemi podlévej dle potřeby vřelou vodou, však ne mnoho najednou, vždy as dvěma lžícemi. Maso z mladého kusu neb vyleželé je za dvě hodiny udušené. Když je měkké, vyndej a do zbylé omáčky zakvedluj lžíci mouky rozdělané v troše vody, nech povařit a vylej na maso.

101. Dušené hovězí maso na jiný způsob.

Dej na kuthan kousek sádla, jednu rozkrájenou cibuli, bobkový list, kousek citronové kůry a hřebíček. Nasol a sklepej dvě libry hovězího masa, dej je do kuthanu, a nech to dusiti, posyp to pak trochem mouky, a nech ještě dusit; pak přidej trochu hovězí polévky a trochu vína a nech to tak dlouho zavařovati, až maso zkřehne, pak dej to na mísu a posyp citronovou kůrou.

102. Dušené hovězí maso ještě na jiný způsob.

Asi tři libry hovězího masa ze zadku, hodně dřevěnou paličkou sklepej, dej je do kuthanu, nalej na ně trochu vinného octa a nech to takto asi čtyryadvacet hodin naložené. Když pak chceš maso připraviti, prostrkej je slaninou, na silnější nudle nakrájenou, dej je na kuthan, osol, přidej trochu octa, trochu masné hovězí polévky, jednu skrájenou cibuli, kousek mrkve, bobkový list, několik zrnek pepře, jeden hřebíček, přiklop to a nech zvolna do měkka dusiti. Zatím rozpal vrchovatou lžíci másla, dej do něho as lžíci mouky a kousek cukru a upraž z toho jíšku do hněda, k tomu přilévej pak poznenáhlu as pint hovězí polévky, s níž jsi byla mastnotu sebrala, a omáčku z toho dušeného masa, s níž jsi taktéž všecku mastnotu sebrala, nech to asi čtvrt hodiny vařit, až je z toho silná, hnědá, příjemně zakyslá omáčka; když jsi ještě naskytující

se mastnoty sebrala, vylej ji na dušené maso a nech to trochu povařiti. Pak vlož maso na mísu, vlej na ně část omáčky, nes na stůl a ostatní omáčku ve zvláštní misce podej. Můžeš k tomu též přidat osmažené brambory.

103. Dušené hovězí závitky.

Beef Rolls.

Čtyry libry pěkného hovězího masa od zadku, sklepej dřevěnou paličkou a nakrájej je na řízky, asi na prst tlusté, opět sklepej, posyp je pak solí, trochem všehochuti a trochem květu; poklaď řízky slaninou tence nakrájenou, sviň každý řízek, sepni to špejlem a v mouce obal. Rozpal na kuthánku kus čerstvého másla, namoč v něm svinuté řízky, klaď je podle sebe do kuthánku, přiklop a nech řízky as deset minut při mírném ohni smažiti. v které době je však jednou obrátiti musíš. Přidej pak řízkům se strany tolik vařící vody, až jsou do polovice potopeny, dávej však pozor, aby se nesmočily na povrchu. Pak kuthan přiklop, aby víko úplně přiléhalo a nech hovězí závitky při mírném ohni hodinu dusiti. Pak vyndej ze závitků špejly, dej závitky na mísu, oblož smaženými brambory a přilej omáčku.

104. Hovězí závitky z vařeného masa.

Boiled Beef Rolls.

Vyber z 1½ libry vařeného hovězího masa všecky žlázy a lůj, a usekej maso na drobno. Na to udělej z másla a mouky bledou jíšku, nalej pak do ní tolik hovězí polévky, aby z toho byla hustá omáčka, nech to pak, ustavičně tím míchajíc, čtvrt hodiny vařiti; pak rozdělej v hrnečku kousek másla se třemi žloutky, směs tu přidej do omáčky, kterouž pak hodně rozkloktej. K tomu přidej výše zmíněné usekané maso, lžíci vypraných na drobno rozsekaných petruželových lístků, trochu tlučeného pepře, osol to a dobře vařečkou promíchej. Nech to pak úplně vychladnouti, posyp hodně vál strouhanou žemličkou, pak rozděl upravené maso na 16 dílů, a polož každý díl na vrstvu rozstrouhané žemle, neb bílého chleba na válu rozestřenou, pak to opět hojně rozstrouhanou žemličkou posyp, na to dělej z toho stejně velké a podlouhlé závitky. Pak rozkloktej 3 bílky, přidej k nim lžičku rozhřátého másla, lžičku vody a dobře to promíchej. Omoč v tom pak každý závitek a obal jej v rozstrouhané žemličce; na to rozpal as 20 minut před tím, než chceš dáti závitky na stůl, v kuthanu sádlo, vlož závitky na drátěný rošt (frying basket) a zavěs tento do kuthanu do rozpáleného sádla a nech to smažiti. Pak je opěnovačkou obrať a nech je pěkně do zlatohněda usmažiti, na to vyndej, popraš solí, urovnej na mísu, oblož smaženou petruželí, a nes je na stůl.

105. Obyčejná hovězí pečeně.

Roast Beef, Bohemian style.

Kus hovězího masa od žeber (mnoho-li ho potřebuješ) vyper a dobře osol, prostrkej celým zázvorem a několika spárky česneku, dej takto připravené na kuthan neb na pekáč, přidej k tomu několik menších rozkrojených a jedním řebíčkem prostrkaných cibulí, několik bobkových listů a jednu malou rozkrájenou mrkev, podlej to trochem vody, musíš však jí dáti více než na jinou pečeni, nech to tři neb čtyři hodiny péci, často obracej a polévej vypečenou omáčkou.

Kdyby omáčka vysýchala, přilej ještě vody neb neslané polévky. Když je maso měkké, dej je na mísu, oblož je vařenými a oloupanými brambory, proceď na maso omáčku a nes na stůl.

106. Svíčková pečeně.

Beef Tenderlorn.

Maso na tak zvanou "svíčkovou" pečeni není vždy snadno k dostání, tak jako v Čechách. Na pravou "svíčkovou" béře se maso od hřbetu, "tenderloin," tedy právě z té části, z které se řeže "Porterhouse steak" a jelikož na tento je odbyt vždy hojný a vyříznutím nejlepší části by si řezník zkazil celý ten kus masa, tak že by na steak stal se méně cenným, proto řezník "svíčkovou" samotnou neprodá, leda za drahé peníze. Když máš maso koupeno, sejmi s něho kůžičky, osol a prostrkej hustě slaninou, na podlouhlé kousky nakrájenou a vlož do nádoby. Dej na kuthan jednu cibuli na koláčky rozkrájenou, kousek celého zázvoru, několik zrnek pepře a nového koření, trochu dymianu, jeden bobkový list, vlej na to 2 koflíky vinného octa a též tolik vody, a nech to půl hodiny vařiti. Pak vlej vařící týž ocet na upravené maso a nech je takto asi dva dny naložené, musíš je však každodenně obraceti. Pak dej maso na pekáč, kus másla pod něj, peč pozvolna, polévej kyselou smetanou a upeč do hněda.

107. Hovězí na způsob svíčkové.

Paní Kateřina Blechová z Besídky.

Vezmu 4 libry hovězího masa bez kostí, čistě vyperu, lůj a mázdry ořezám, pak vezmu libru slaniny, nařežu ji na nudle, a to maso ní prostrkám. Pak dám do pekáče jednu větší cibuli, pár zrnek nového koření, kousek zázvoru, pepř, dva lístky bobkové a pak tam vložím to maso, posolím, popráším moukou a podleju dvěma koflíky vody, načež to dám do trouby. Často to polévám a když je maso pečené, dám na mísu, nakrájené na řízky. Do omáčky dám trochu citronové šťávy a trochu citronové kůry na drobounko rozsekané, a trochu osladím, aby byla přisládlá. Pak tím ty řízky poleji, aneb nechám omáčku ve zvláštní nádobce.

108. Hovězí pečeně po americku.

Roastbeef.

Pečené hovězí jest nejlepším, může-li se péci ve větším kuse, 6 liber i více. Pro malou rodinu je ovšem 4 libry (ze dvou žeber) až dost. Chceme-li maso na roastbeef, připraví nám řezník kus od hřbetu, z něhož žebra vyjme a maso zavine do kotouče, sešpejluje a sváže. Maso se posolí a popepří, dá na hluboký pekáč, dá se naň asi lžíce čerstvého másla podleje koflíčkem horké vody a vloží se do horké trouby péci. Z počátku vyžaduje udržování dobrého ohně, tak aby maso zůstalo šťavnatým, později se oheň umírní. Když se peče půl hodiny, posype se pokrájenou cibulí a obrátí se. Počítá se, že má maso být v troubě na každou libru váhy čtvrt hodiny, tedy čtyřliberní kus asi jednu hodinu, větší déle. Když je maso pečené, tedy z mastnoty vypečené připraví se omáčka. Bylo-li maso hezky tučné a vypeklo se hojně mastnoty, tedy se část téže sleje a přileje se koflíček vařící vody. Není-li toho třeba, tedy se ovšem mastnota nerozřeďuje. Pak se rozmíchá v trošce vodě lžíce mouky a do mastnoty přimíchá, nechá se povařit a ve zvláštní nádobce co omáčka k masu i bramborům podává.

109. Pečeně s kyselou smetanou.

Roastbeef with Cream.

Nakrájej z pěkného zadního masa neb ze svíčkové úhledné řízky, dobře je naklepej, prostrkej slaninou a popraš solí a pepřem; na to dej na rendlík rozkrájenou slaninu a cibuli, polož na to řízky, přikrej pokličkou a nech dusit až vyprýštivší se šťáva opět vysmáhne; pak přilej trochu octa, trochu vody, přidej jeden neb dva bobkové listy a nech to dusit do úplného změknutí; potom řízky vyndej, šťávu zceď, smíchej s kyselou smetanou, dej řízky opět do rendlíku, nalej na ně omáčku, nech chvilku povařit, dej na mísu, udělej kolem věnec z pečených aneb smažených brambor a nes na stůl.

110. Svinuté hovězí.

Roulade of Beef.

Vezmi steak z kýty (round steak) aneb ze slabizny (flanck steak) a dobře sklepej, zvlášť je-li to z kýty; posol a trochu opepři. Pak udělej nádívku, vezmi tři krajíčky chleba neb dvě žemličky rozmoč v mléce a když jsou měkké, vytlač a přidej dvě vejce, jednu malou drobně rozkrájenou cibuli usmaženou do žluta, trochu sekané zelené petružele, kousek másla, štipec květu, osol a opepři, dobře utři a pomaž tím celý ten steak, zaviň, svaž silnou nití a dej do podlouhlého pekáčku, podlej koflíkem vřelé vody, pokladˇ

kousky másla po vrchu a nech ho pozvolna dvě hodiny péci a polévej každých 10 minut šťávou z něho vypečenou a půl hodiny než jej dáš na stůl posyp ustrouhaným chlebem neb žemličkou. Když upečen, rozkrájej na řízky a dej na stůl.

111. Hovězí maso na kyselo.

Beef with Sour Sauce.

Uvař as dvě libry hovězího masa s veškerou zeleninou, aneb použij masa zbylého. Nakrájej je na úhledné kousky a nalej na ně vody, aby bylo potopeno, přidej dvě lžíce octa, kousek citronové kůry, půl drobně rozkrájené cibule, 5—6 zrnek nového koření, 4—5 hřebíčků, bobkový list, osol, přiklop a nech to chvíli vařit. Připrav jíšku ze dvou lžic másla, přidej lžíci cukru a když cukr zhnědne, přidej vrchovatou lžíci mouky a nech upražit do hněda, zamíchej do masa a dej na stůl. Kdo chce kyselejší, může dle chutě přidat octa a kdo sladší, cukru.

112. Hovězí ledvinky.

Beef Kidney.

Dej hovězí ledvinky do studené vody a ponech je v ní as hodinu močit, aby se dobře vymočily. Pak je rozkrájej na tenké lístky, dej na kuthan kousek másla, trochu kmínu a pepře, jednu cibuli na drobno rozkrájenou, aneb spárek česneku s máslem utřeného, vlož nyní do toho nakrájené ledvinky a nech je dusiti. Pak to osol, popraš lžicí mouky, zamíchej tím, přilej několik lžic dobré hovězí polévky aneb omáčky z telecí pečeně, a nech ještě dusiti, až ledvinky dostatečně změknou.

113. Hovězí ledvinky se smetanovou omáčkou.

Beef Kidney with Cream Sauce.

Nech ledvinky hodinu močit, načež je rozkrájej na lístky, dej do hrnce a nalej na ně studené vody a dej vařit. Vyvaří se z nich hojně pěny, kterou pilně sbírej, pak osol, přidej 2 neb 3 lžíce octa, kousek citronové kůry, bobkový lístek, 6 zrnek nového koření, 4 hřebíčky, pokrájenou cibuli a lžíci másla; přiklop a nech vařit. Když jsou měkké, vezmi koflík dobré, husté, kyselé smetany, dej do ní lžíci mouky, rozkloktej, vlej do ledvinek a nech ještě chvilku povařit. Když to odstavuješ, přidej ještě jeden žloutek a dobře zamíchej.

114. Guláš.

Gulash.

Pokrájej na malé kostky dvě libry masa z plece. Dej na rendlík dvě lžíce másla a jednu velkou cibuli drobně rozkrájenou a když začne žloutnout, vsyp maso do toho, osol, přidej 4 hře-

bíčky, 8 zrnek nového koření, koláček citronu, bobkový lístek, dvě lžíce octa a jednu lžíci cukru, přiklop a nech dusit. Když je maso měkké, popraš to lžící mouky a jestli to příliš vysmahlo přilej vody, dvě nebo tři lžíce dobrého kečapu z rajských jablíček a na špičku nože papriky. Zamíchej, nech povařit a dej pak na mísu. K tomu dej usmažené brambory.

115. Uherský guláš.

Hungarian Gulash.

Rozkrájej na kousky hovězí, skopové a vepřové maso; nech na slanině usmažit rozkrájenou cibulku, přidej trochu kmínu a pepře, dej do toho hovězí maso a nech to za častého míchání chvíli dusit; po chvíli přidej skopové maso a konečně vepřové, popraš to moukou, přidej hovězí polévky neb vody, přidej soli, papriky, několik zrnek nového koření, a chceš-li, i trochu vína, a nech to dusit, až vše jak náleží změkne. Pak vyndej guláš na hlubokou mísu a dej k němu vařené neb smažené brambory. Oškrabané a rozkrájené brambory mohou se též nechat při mase uvařit. Pro šest osob stačí 2 až 3 libry všeho masa dohromady.

116. Dušené hovězí s bramborama.

Irish Stew.

Vezmi tři libry masa ze zadku, rozkrájej na kostky ne příliš velké. Oloupej asi 6 bramborů a rozkrájej na tlusté koláčky a dvě cibule na drobno. Do kuthanu neb hlubokého kastrolu dej tenkou vrstvu masa a vrstvu brambor, posyp cibulí, osol a opepři a dej asi malou lžíci másla a to opakuj až vše spotřebuješ. Poslední vrstva na vrchu musí být z brambor. Poklaď tyto máslem, polej to asi půl koflíčkem vody, dobře přiklop a nech dvě hodiny v troubě dusit.

117. Hovězí v rozsolu.

Jellied Beef.

Vař hnát hovězí 5 neb 6 hodin, odstraň pak kosti a tuk od masa a žil. Maso roztrhej na kousky a žíly rozřež. Když voda, v které se to vařilo vychladla, sebeř mastnotu a přidej téže tolik do masa, aby bylo to jako kaše. Osol, opepři, přidej květu a nového koření a vař po 15 minut při stálém míchání. Vlej do nádoby a nech vystydnout; když zrosolovatí, nakrájej na řízky.

118. Nakládané hovězí.

Boiled Corned Beef.

Maso dobře vyper a je-li příliš slané, postav do studené vody, kterou pak sleješ. Není-li příliš slané, můžeš postaviti do horké

vody. Sbírej pěnu pilně a vař asi půl hodiny na každou libru masa, tedy 4 libry as dvě hodiny. Má-li se předložiti studené, jest lépe nevyndávati je hned po uvaření, nýbrž odstav a ponech ve vodě v které se vařilo až skoro vychladla. Pak maso dej do mělké mísky, polož přes ně prkénko a cihličkami přitěž. Stlačené se lépe krájí.

119. Hovězí dle mody.

Beef a La Mode.

Na nudličky rozkrájenou slaninu vyválej v tlučeném hřebíčku, pepři a soli, pak ní prostrkej řádně sklepané maso, dej je do rendlíku na rozpálené sádlo, petružel, cibuli a mrkev, přidej několik bobkových listů a postav to k ohni. Když začíná maso hnědnout, obrať je, přidej trochu tlučeného pepře, hřebíčku a nového koření, přilej trochu vína, přikrej to a nech to na mírném ohni asi tři hodiny dusit. Maso pak vyndej na mísu, polej vlastní šťávou a dej na stůl obložené dušenou mrkví neb kapustou, neb okrášlené citronovými koláčky.

120. Sušené hovězí se smetanou.

Chipped Beef in Cream.

Sušené hovězí maso rozkrájej ostrým nožem na tenké lístky, dej je na rendlík s kouskem másla, chvilku tím nad ohněm míchej, pak to popraš moukou, přidej tolik dobré smetany aneb mléka, aby byla zahoustlá omáčka, nech dohromady svařiti a ku konci rozkloktej do toho jedno vejce, opepři, a předlož v přikryté míse.

121. Hovězí žebra.

Ribs of Beef.

Vezmi dvě neb více hovězích žeber, odřízni hřbetní kosť, žebra od sebe odřízni a rozsekej asi na šest prstů dlouhé kousky, ale pozorně, aby se maso z nich nesloupalo; pak prostrkej maso na žebrách se nalezající trochu slaninou, osol, opepři, a posyp usekanou zelenou petruželí; nech na rendlíku rozpálit kus másla, vlož do něho připravená žebra, nech je po obou stranách trochu zčervenati, pak rendlík přikrej, dej do trouby a nech žebra dopéci. Když jsou hotová, tedy je vyndej na mísu, polej přecezenou šťávou, se které jsi dříve všecku mastnotu úplně sebrala a pak oblož smaženými brambory.

122. Hovězí sekanina.

Beef Loaf.

Vezmi 3 libry usekaného libového masa, čtvrt libry drobně usekané slaniny, tři vrchovaté lžíce ustrouhané žemličky a tři rozkloktaná vejce; vše dobře dohromady promíchej, osol, okořeň pepřem a šalvějem, dej na pekáč máslem vymazaný, posyp ustrouha-

nou žemličkou neb chlebem, nech půl třetí hodiny péci a začasté to rozpuštěným máslem pokrop. Může se předložiti teplé neb studené.

123. Sekanina ze zbytků.

Hash.

Na sekaninu nejlepší jsou zbytky z hovězí pečeně, avšak mohou vzíti se k tomu účelu též zbytky vepřové neb telecí, aneb všechno toto trojí maso. Maso se drobně useká sekáčkem v dřevěné mísce. Zároveň se usekají brambory (každé zvláště) a sice asi poloviční množství brambor co je masa. Na rendlík se dají dvě lžíce másla a jedna prostřední na drobno pokrájená cibule a nechá se smažit až počne žloutnout; pak se dá do toho maso i brambory, přilejí as dvě lžíce vody, a osolí i opepří se a při pilném míchání ponechá se na prudkém ohni asi 15 minut.

124. Pečená sekanina.

Baked Hash.—Paní Gustie Kučerová v Besídce.

Studené maso (třeba zbytky) usekám, pak oloupám asi šest velkých syrových brambor, které rozstrouhám, k tomu přidám dvě neb tři vejce, usekám trochu cibule, 2 lžíce mouky a dle chutě soli a pepře. To dobře promíchám a v dobře vymaštěné pánvi upeču.

125. Smažené vemeno.

Fried Udder.

Vemeno se uvaří v slané vodě do měkka, což trvá obyčejně 4 hodiny. Když jest měkké, vyndej a rozkrájej na tenké řízky. Rozšlehej dvě vejce, trochu je osol a opepři. Řízky obal v mouce namoč ve vejci a pak do rozstrouhaného chleba neb žemličky a usmaž do zlatova v rozpuštěném másle. Podobně může se připraviti též jazyk neb dršťky.

126. Dršťky na kyselo.

Tripe with Sour Gravy.

Dvě libry dršťek uvařených do měkka rozkrájej, dej do hrnka a nalej na ně dva koflíky vody a půl koflíčku octa; přidej k nim jednu cibuli na drobno rozkrájenou, pár zrnek nového koření, 4 hřebíčky a stroužek česneku utřený se solí a nech povařit. Pak udělej jíšku ze dvou lžíc másla, do něhož když se rozpustí, dej lžíci cukru a vrchovatou lžíci mouky a nech upražit hodně do hněda. Pak to vlej do dršťek, přidej štipec pepře a štipec marjánky, nech to var obejít a vlej pak na mísu i s omáčkou.

127. Nakládání hovězího masa do jíchy.

Corning of Beef.—(Paní Julie Kučerová v Besídce.)

Vezmu lžíci sanytru (saltpeter) do galonu vody, což dám vařit asi na čtvrt hodiny, při čemž to náležitě osolím a pak nechám vychladnout. Jíchu tuto naleji na maso, kteréž v ní vydrží po celé léto a jest jako čerstvé. I vepřové maso může se tím způsobem nakládati, ale musí se dát více soli. Já nakládala dříve maso jen do slané vody, ale to nebylo tak chutné jako maso z jíchy se sanytrem.

128. Nakládání hovězího masa na jiný způsob.

(Paní Františka Řeháková v Besídce.)

Na 200 liber masa vezmu 6 až 7 liber soli a jednu krabičku smíšeného koření. V té je všechno koření, tak že se nemusí nic přidávat, spíše se může něco ubrat. Koření se semele na mlýnku a přidají se k tomu 2 paličky česneku, kterýž se nejdříve vyloupá a jemně rozetře. To se vše dohromady náležitě smíchá. Čerstvé maso se tím nasolí a tak do hrnce aneb soudku složí, aby mezi jednotlivými kusy nebylo žádných prázdných mezer. Takto naložené maso vydrží dosti dlouho, avšak musí se obtěžkávat prkénkem neb kamenem. S cukrem nakládané maso je chutnější, ale nenechá se tak nakládati v letě, poněvadž pak kyše.

129. Naložené hovězí maso.

Corned Beef with Cabbage.

Omej kus, asi tři libry, naloženého masa v horké vodě, dej do hrnku, nalej naň vody, aby bylo potopené, nech přijít do varu a seber pěnu, načež hrnek dobře přikrej a nech při mírném ohni vařit. Když se vařilo asi 1½ hodiny, přidej k němu hlávku zelí, kterouž jsi takto připravila: Hlávku rozčtvrť, vyřezej košťály, dej do studené vody, a ponech v ní as čtvrt hodiny; pak ji dobře osákni na sítku a vlož do hrnce, v němž se maso vaří, spolu se 4 neb 5 vodnicemi. Po čtvrt hodině přidej 4 neb 5 oloupaných větších bramborů a nech vařit, až jsou brambory měkké. Pak vyndej maso na mísu a oblož to vařenou zeleninou.

130. Nakládané hovězí maso na kyselo.

Pickled Beef.—(Slečna Marie Lala v Besídce.)

Maso ovařím tak, aby v něm nezůstala žádná krev, načež z něj vykrájím kosti. Pak dám svařit ocet s vodou, dajíc každého polovici, přidám k tomu semleté koření, jaké se dává do omáčky. Maso nechám vystydnout, aby se to nezapařilo, načež druhý den se nakládá, když jsme je na menší kousky, asi 2 neb 3 liberní pokrá-

jeli. Po vložení do nádoby se poleje onou jíchou, kterouž jsme si uvařily. Takové maso vydrží třebas celý rok.

131. Dušené hovězí s chlebem.

Beef Stew with Bread.

Vezmi kus pěkného masa od zadku, vyper, nasol a naklepej je dobře, protáhni slaninou a polož na rendlík na rozkrájenou a na másle zpěněnou cibuli, přidej několik hřebíčků, a nech to dusit; rozkrájej chléb na kostky a přidej ho přiměřené množství k masu, nech to přikryté dusit, podlévej to často polévkou a dle libosti můžeš přidati i skleničku bílého vína. Před úpravou vyndej maso na mísu, rozkrájej na lístky a polej je přecezenou omáčkou.

132. Dušený hovězí jazyk.

Beef Tongue.

Vyper a vař celý hovězí jazyk as půl hodiny, a je-li velký, celou hodinu. Potom nech jej vychladnout, oloupej s něho kůži, a úhledně jej okroj. Dno kuthanu poklaď nakrájenou slaninou, několika kousky telecího masa, přidej dvě mrkve, čtyry cibulky, oboje na koláčky nakrájené, trochu dymianu a řebíček, na to pak polož upravený hovězí jazyk, vlej na to tolik hovězí polévky, až je úplně potopen a dus to tak dlouho, dokud jazyk úplně nezměkne, což tři neb čtyry hodiny trvá; časem přilévej trochu hovězí polévky a vytlač do toho šťávu z jednoho citronu. Když jazyk náležitě byl změknul, vyndej jej z kuthanu, a na mísu jej uprav. Rozřízni jej totiž na dlouho od zadního konce k přednímu, čili do špičky, ale tak, aby při předním konci trochu spojen zůstal a byv na mísu rozložen srdci se podobal. Pak postav jej na teplé místo. Omáčku protlač skrze sejtko, polej tím trochu jazyk a ostatní omáčku podej v mísečce.

133. Hovězí jazyk s polskou omáčkou.

Beef Tongue with Polish Gravy.

Udělej z másla neb z čerstvého loje jíšku, přidej do ní lžíci tlučeného cukru, aby hodně zhnědla, přidej pak k tomu skleničku vína, trochu octa a tolik masité polévky, aby z toho byla hodně přihoustlá omáčka. K tomu pak přidej dvanáct pepřů, nové koření, řebíček, malý bobkový lístek, kousek nakrájené citronové kůry, osol a nech to pak čtvrt hodiny vařiti, pak to proceď, dej do toho hrstku velkých přebraných hrozinek a 2 unce oloupaných, na nudličky nakrájených mandlí; je-li omáčka příliš hustá, tedy přilej trochu masité polévky, osol to a nech ještě chvíli vařiti. Oloupej pak do měkka uvařený hovězí jazyk, rozkrájej jej na koláčky ztloušťí brka, vlož jej do hluboké mísy a nalej naň připravenou omáčku.

134. Vařený hovězí jazyk s křenem.

Beef Tongue with Horseradish.

Vař očistěný a vypraný hovězí jazyk na způsob hovězího masa tak dlouho, až změkne. Sejmi pak svrchní kůži, rozkroj jazyk po délce a posyp kaparami. Můžeš k tomu podati omáčku s kaparami, neb sardelovou, aneb nastrouhaný křen.

VEPŘOVÉ MASO.

135. Vepřové řízky.

Pork Chops.

Vezmi řízky, vyper, urovnej je do rendlíku jeden vedle druhého, posol a pokmínuj a podlej třemi neb čtyřmi lžícemi vřelé vody, přiklop a nech dusit. Když voda vysmahne, tedy se obyčejně již vypéká sádlo z nich, kdyby ale ne, tedy dej k nim kousek sádla. Když zčervenají po jedné straně, obrať, aby zčervenaly též po druhé. Když jsou hotovy, vyndej je na mísu, do vypečené mastnoty dej asi půl lžíce mouky a přidej vřelé vody, aby se udělala omáčka, přisol, jestli potřeba, a polej tím řízky. Mohou se též péci na pekáči v troubě.

136. Vepřové kotletky.

Pork Cutlets.

Pěkně okrojené a naklepané vepřové kotletky osol, opepři, omoč v rozkloktaných vejcích, obal v ustrouhaném bílém chlebě neb rozválených krekersích a v rozpáleném másle neb sádle je do zlatova usmaž; do chleba můžeš též přimíchati trochu drobně usekané cibule a šalvěje. Narovnej je na horkou mísu, pokladˇ kousky petruželového másla a oblož bramborovými kroketkami. Také k nim můžeš podat tytéž omáčky jako k telecím kotletkám. Můžeš jimi též obložiti různou zeleninu.

137. Vepřové kotletky na jiný způsob.

Uprav z mladých vepřových žebírek kotletky, pak je po obou stranách osol a malounko bílým tlučeným pepřem popraš, omoč je v rozpuštěném másle, obal v rozstrouhané žemličce, a asi čtvrt hodiny před tím, než je chceš na stůl nést, na rošti neb na kuthanu je upeč. Zatím rozkrájej čtyry cibule na tenké koláčky, dej na kuthánek kus čerstvého másla, vlož do něho nakrájenou cibuli a nech do zlatova usmažiti, dej do toho lžíci mouky, přilej pak k tomu

koflík horké vody a dej do toho 1½ lžičky extraktu masového, osol, přidej několik zrnek pepře, kousek cukru a nech to tak dlouho vařiti, až cibule úplně změkne, pak tuto kaši skrze sýtko protlač, dej horkou na mísku a okolo urovnej kotletky do věnečku.

138. Vepřová pečeně ledvinová.

Roast Loin of Pork.

Vyper pěkný kus masa od ledviny, nasol, posyp trochu kmínem, polož na pekáč kůžičkou dolů, polej trochem vody a nech to tak dlouho na té straně péci, až kůže změkne; pak maso obrať, kůžičku ostrým nožem na kostky nakrájej, popraš drobátko solí a nech při prudkém ohni pěkně do zlatova dopéci. Tak též může se i vepřová kýta péci. Je-li maso tuze tlusté, sejmi s něho kůžičku a všechno sádlo. K této pečeni hodí se nejlépe knedlíky se zelím.

139. Vepřové s fazolemi.

Pork and Beans.

U večer dej namočit pint (dva koflíky) fazolí do studené vody. Ráno je postav s tou vodou na kamna, dej do nich půl lžičky sody a trochu soli a nech je vařit as půl hodiny. Na rendlík dej půl třílibernί plechovky rajských jablíček, aneb 3—4 čerstvé, dej do nich jednu cibuli rozkrájenou, lžíci másla a nech to dusit asi půl hodiny. Pak umyj dobře asi libru nakládané slaniny (salt pork), dej do fazolí a proceď do nich omáčku z rajských jablíček. Dej do toho lžíci syrobu a lžíci cukru, osol dle chuti, dobře přiklop a peč pomalu dvě až tři hodiny.

140. Vepřové s brukví.

Pork with Kohlrabi.

Vepřové maso vyper a uvař s veškerou zeleninou jako hovězí: zatím brukev (kedlubny) čistě oloupej, nakrájej na kostky neb tenké koláčky, nalej na ně vodu a přistav k ohni; jakmile se počne vařit, slij vodu, nalej na ni polévku z vepřového masa, osol a má-li býti sladká, přidej cukru, jinak pepře; když změkla, zapraž ji bledou jíškou, nech trochu povařit, přidej vepřové maso na úhledné kousky nakrájené, nech ještě chvilku povařit, vlej na mísu a předlož. — Chceš-li to mít tmavé, můžeš přidati kousek připáleného cukru. Týmž způsobem připravuje se též vepřové s mrkví, kolníkem, vodnicí aneb kapustou.

141. Vepřové po polsku.

Pork, Polish Style.

Osol a nech vařiti pěkný kus vepřového masa od žeber; udělej pak trochu hnědé jíšky, rozdělej ji polévkou z vepřového masa,

přidej trošku octa, kousek drobné citronové kůry, trochu nového koření, tři tlučené hřebíčky, oloupané mandle, hrozinky bez pecek, trochu syrobu, půl koflíku ustrouhaného perníku a nech to svařit, do této omáčky pak vlož do měkka uvařené a na větší kousky rozkrájené maso, nech to ještě minutu povařit a nes na stůl.

142. Vepřové maso s kukuřičnou moukou.

Scraple—(Paní Šedivá v Besídce.)

Může se tak připravit jakékoliv vepřové maso, třebas zbytky z pečeně a pod. v malém množství, ale nejlépe jest z vepřové hlavy, jater, srdce a jiných drobností, jež si nepřejem jinak upotřebit. To vše dám do hrnce, se solí, pepřem, česnekem a majoránkou vařit do měkka, pak maso vyndám a vodu přecedím a naleju zpět do hrnce. Na to do ní zamíchám pozvolna tolik kukuřičné mouky, až je pěkná kaše a nechám vařit půl hodiny. Mezi tím usekám maso na drobno a přimíchám do toho; obého má být asi stejné množství, naleju horké do forem a nechám vychladnout. Pak, když se má upotřebit, nakrájí se na řízky a po obou stranách osmaží a teplé předloží.

143. Vepřové závitky s rýží.

Pork Rolls with Rice.

Z vepřové kýty nařezej na příč as na prst tlusté řízky, dobře je sklepej a nasol, rozstrouhej několik cibulek a nech je na másle zpěniti, pak jimi potři upravené řízky, vlož pak na každý plnou lžíci dobře vyprané rýže, sbal je, obtoč každý nití, urovnej je do kuthanu máslem vymazaného a nech je na prudkém ohni do pola upéci, přilej pak k nim hovězí polévky, tak aby rýže změknouti mohla a nech pak do měkka dusiti.

144. Vepřová žebra.

Spare Ribs with Sourkraut.

Vezmi dvě libry žebírek a rozkrájej je, aby byly vždy 2—3 žebra pohromadě. Vyper je a osol a dej je vařit. Když se půl hodiny vařily, přidej kvart naloženého zelí, půl cibule rozkrájené, přiklop a nech vařit, až je maso i zelí měkké. Rozmíchej pak lžíci mouky v trošce vody a zadělej tím zelí.

145. Vepřová nakládaná kýta.

Pickled Leg of Pork.

S vepřové kýty sejmi kůži i sádlo, čistě ji omyj, nasol a vlož ji do hluboké nádoby; nech svařiti v hrnku pintu octa, pintu vody, jednu rozkrájenou cibuli, několik bobkových listů, trochu dymiánu, kousek zázvoru, několik zrnek pepře a nového koření a když to vy-

chladne, polej tím kýtu; nech ji tak tři dny ležet, každodenně ji dvakrát obracejíc, potom ji dej na pekáč, proceď na ni trochu toho láku a nech ji péci, při čemž ji začasté šťávou polévej. Když se již dopéká, rozmíchej v hrnéčku lžíci mouky s trochem kyselé smetany, přilej to ku kýtě, nech omáčku ještě trochu zhoustnouti, pak kýtu vyndej na mísu a polej omáčkou.

146. Vařená šunka.

Boiled Ham.

Dej dobře vymočenou a umytou šunku do velkého hrnce, přidej tolik vody, aby byla potopena a nech ji vařit až změkne, což dle její velikosti dvě až půl čtvrté hodiny trvati může. Je-li hodně slaná, tedy vodu slej, když je na půl vařená a nalej na ni čerstvou vařící vodu. Mezi vařením ji několikráte obrať a dolévej čistou vařící vodu. Sejmi z ní za tepla kůži, posyp ji marjánkou a tlučeným pepřem, přikryj ji zas kůžičkou a nech ji vystydnouti.

147. Šunka.

Ham.

Studenou vařenou aneb pečenou šunku rozkrájej na tenké řízky, narovnej je na mísu, okrášli zelenou petruželí a předlož s pepřem, octem a hořčicí v přiměřených nádobkách; můžeš k ní též podati na zvláštní míse bramborový salát.

148. Šunka v těstě pečená.

Ham Roasted in Dough.

Je-li šunka notně solená, jak zde obyčejem, tedy se na noc dá močit do větší nádoby, aby byla úplně ve vodě potopena. Je-li solená šunka jen málo, jak solí se obyčejně ve staré vlasti, tedy se můžem obejíti bez máčení. Šunka se pěkně omyje, kůže a sádlo seřízne, a zabalí se na prst ztloušti do chlebového těsta, ale tak, aby žádný otvor nezůstal. Svrchem pak těsto několikrát propíchni, aby nepopraskalo, vlož pak takto upravenou šunku na mělký pekáč neb kuthan a nech v troubě čtyry i pět hodin zvolna péci; pak se šunky chlebový obal sejmi a vlož ji na mísu.

149. Roštěná šunka.

Broiled Ham.

Nakrájej syrovou šunku na tenké řízky, naklepej ji a pak na rozpáleném rendlíku nad horkým ohněm rošti několik minut po jedné straně a pak spěšně obrať a nech roštiti i po druhé. Pak vyndej a pomaž máslem a polej vypečenou šťávou.

150. Šunka s vejci.

Ham and Eggs.

Z pěkné vařené šunky nařež tenké lístky asi jako dlaň velké, rozhřej na kastrolu kousek másla, nech na něm šunku po obou stranách upéci, pak ji urovnej na prohřátou mísu a na každý kousek polož jedno sázené vejce. Podej k ní rozkrájené a osmažené brambory.

151. Šunka s míchanými vejci.

Ham with Scrambled Eggs.

Vezmi vařenou šunku, rozsekej ji na drobno, dej na kastrol do rozpáleného másla a když se trochu posmaží, rozbij několik vajec a vraž do rozsekané šunky a dobře to promíchej. Na půl libry šunky stačí šest vajec. Do vajec můžeš též přimíchati trochu usekané zelené petružele aneb pažitky.

152. Uzené maso.

Smoked Pork.

Uzené maso v několika vodách vyper a nech je do měkka uvařit. Můžeš je pouze rozkrájeti na úhledné kousky, narovnati na prohřátou mísu a podati k němu ustrouhaný křen a žitný chléb. Aneb k němu podej knedlíky se zelím. Také můžeš na kousky nakrájeným masem obložiti vařený hrách.

153. Smažený uzený špek.

Fried Bacon.

Nařež uzený špek na tenounké řízky, odřízni kůži a řízky dej na horký rendlíček. Když jsou usmaženy na jedné straně, obrať a nech dosmažiti do křehka. Vyndej je pak na talíř, v sádle vypečeném usmaž vejce a podej se špekem.

154. Pečený uzený špek.

Baked Bacon.

Uprav uzený špek na předešlý způsob a dej jej péci na pekáč do horké trouby. Když upečen, předlož jej se smaženými bramborami.

155. Uzené maso s rýží.

Smoked Pork with Rice.

Rozsekej na drobno libru vařeného uzeného masa a uvař v přecezené z něho polévce půl libry vyprané rýže; potom vymaž formu máslem, polož do ní vrstvu rýže, na ni vrstvu uzeného masa, zas rýži, opět maso, navrch pak polož rýži, pokladˇ kousky másla, polej lžíci hovězí polévky, a nech ji v troubě půl hodiny péci. Máš-li čerstvé hříbky anebo jiné houby, tedy je nech na másle dusiti, pak

je k tomu přimíchej a přidej trochu květu; nejsou-li čerstvé houby, tedy vezmi sušené, ovař v hovězí polévce, pak je usekej a přimíchej k uzenině.

156. Pečené podsvinče.

Roast Pig.

Dobře očistěné podsvinče potři uvnitř tlučeným pepřem a solí, vysyp trochu kmínem, vlož do něho krajíček chleba a zašij je, nožičky sešpejluj, uši pokrej malými pomaštěnými kornoutky, pak vlož na mělký pekáč přes příč tenké loučky, nesmějí však býti smolny, vlož na ně podsvinče, nožičkami vzhůru, tak aby se pekáče nedotýkalo, podlej několika lžícemi piva neb cidru a dej je do trouby a pomaž je začasté čerstvým máslem; když kůžička povrchu dosti skřehla a zčervenala, obrať je a nech dopéci, při čemž je musíš též začasté máslem potříti. Když se podsvinče dopéká, potři je též několikráte pivem, stane se tím kůrka křehčí, pak podsvinče vyndej, kůžičku kolem krčku nařízni, aby pára mohla volně vyjíti a kůžička nezměkla, vlož je na mísu a oblož citrony na koláčky nakrájenými, do huby dej též koláček citronu, a podej k tomu buď zelí aneb v mísečce hořčici.

157. Pečený vepřový tenderloin.

Roasted Tenderloin.

Vepřové tenderloiny se očistí položí po délce jeden vedle druhého na pekáč, popráší solí, kmínem a trochou mouky, položí kusem sádla, podleje trochou vody a dají se péci. Mezi pečením se podlévají šťávou, až jsou dostatečně upečeny.

158. Smažený vepřový tenderloin.

Pork Tenderloin.

Vepřové tenderloiny se dobře vyperou a mázdry a žilky se odstraní. Pak se rozříznou na 4 kousky a sice nejprve podél a pak na příč. Dřevěnou paličkou se dobře natlukou, aby se hezky rozšířily, osolí a opepří se, popráší moukou, omočí v rozkloktaném vejci a obalí v rozstrouhaném chlebě, do něhož se přimíchá prášek šalvěje a smaží v horkém sádle.

159. Karbanátky ze šunky.

Ham Croquettes.

Usekej libru vařené šunky aneb prorostlé uzeniny, přidej libru vařených a sýtkem neb cedníkem protřených brambor, dvě lžíce mouky, tři vejce, trochu soli, pepře a květu, dobře dohromady promíchej, utvoř karbanátky, obal je v ustrouhané žemličce a na má-

sle neb sádle je do zlatova usmaž. Můžeš jimi obložiti každou zeleninu, zvláště pak zelený hrášek.

160. Karbanátky.

Croquettes.

Rozsekám na drobno všechno maso, kteréž od jídla zbude, ať jest jakéhokoliv druhu, přidám tři vejce, na špičku nože pepře, nového koření, zázvor, trošku kmínu, rozsekanou citronovou kůru a dle chuti soli. To vše smíchám a nadělám z toho kousky v podobě homolek, kteréž v sádle do červena usmažím. K tomu dělám bramborovou kaši. Operu brambory, oloupám, osolím a dám vařit. Když jsou vařené, ocedím je a naleji na ně dle libosti sladkého mléka, dva žloutky a lžíci sádla. To dobře rozmíchám na tuhou kaši, kterouž vykrájím na mísu a poleji škvařeným máslem.

161. Smažená sekanina.

Fried Sausage Meat.

Dej do hluboké mísy libru libového sekaného vepřového masa, vraz do toho 3 celá vejce, přidej k tomu trochu tlučeného pepře, trochu drobně sekané cibule, osol to, přidej pak ještě 4 krajíčky rozstrouhaného bílého chleba, dobře to rozmíchej, udělej z toho masa placičky a usmaž je rychle na sádle.

162. Sekaná vepřová uzená kýta.

Deviled Ham.—(Anna Janatová v Besídce.)

U večer dám do nádoby kýtu kůží navrch, naleju na ni tolik vody, aby byla dobře zatopená a obtížím kamenem, tak aby zatopená zůstala. Pak ráno ji ještě asi ve dvou vodách dobře vymeju, zadělám mouku s vodou, uhnětu tak velkou placku, aby se ní potáhla celá kýta, dobře všude přitlačím, dám na pekáč a při mírném ohni 3—4 hodiny peču, dle velikosti kýty. Když jest hotová, těsto sejmu, též kůži, a když vychladla, libové maso na malé kousky skrájím, dávám do mašinky na mletí masa, jemně semelu, dám dle libosti papriky neb pepře, nové koření, je-li málo slaná, i soli, dobře vše s masem promíchám, a dávám do sklenic na ovoce, dobře zadělám a dám do chladného místa. Vydrží to tak dlouho, pokud se to nesní. To tlusté sádlo ,co ostane od té kýty, vyškvařím, když jsem dříve na kostky ho rozkrájela, sleju je do nádoby a upotřebím k dělání bisketů, kteréž jsou s ním chutné a křehké. Kůže zase upotřebím, když peču lívance, napíchnu si jí vždy kousek na vidličku a plech lívancový tím potírám, též pekáče, když peku chleba. Dobrá hospodyně musí hledět, by vše dle možnosti upotřebila.

163. Sekaná vépřová pečeně.

Pork Loaf.

Usekej tři libry vepřového masa, přidej 4 ve vodě neb v mléce namočené krajíčky bílého chleba, aneb 6 krekersů, půl strouhané cibule, kousek drobně rozkrájené citronové kůry, tři vejce a trochu bílého vína, osol, okořeň tlučeným pepřem a květem, dobře to rukama promíchej a utvoř z toho podlouhlý bochánek; vymaž pekáč máslem neb sádlem, vlož do něho tu sekaninu, posyp ustrouhaným chlebem, a nech pěkně upéci. Mezi pečením to začasté pokrop rozpuštěným sádlem neb máslem. Potom to vyndej na mísu, rozkrájej na stejné řízky a podlej buď vypečenou šťávou, aneb citronovou omáčkou.

164. Vepřová sekanina.

Sausage Meat.

Vezmi vepřové maso z plece, trochu prorostlé a usekej je hezky drobně, nejlépe na sekacím strojku. Na 5 liber masa dej 2 vršité lžíce soli, vrchovatou malou lžičku pepře, rovnou lžíci šalvěje, půl malé lžičky zázvoru. Vše se dobře propracuje a uloží pak do chladu, kdež vydrží kolik dnů. K jídlu se pak smaží jako karbanátky, aneb rozředěná teplou vodou nadívá se do skopových střívek a dělají se vepřové klobásky (Pork Sausage).

165. Kyselé zelí s vepřovým masem.

Sourkraut with Sausage Meat.—(Marie Shimková v Besídce.)

Vezmu kvart kyselého zelí, vodu z něj všechnu sleju, dám na klejtovaný kastrol aneb na hliněnou mísu. V železném neb plechovém nádobí to nemá dobrou chuť. Trochu osolím, pak semelu na mlýnku na maso jednu libru vepřového masa na drobno, přimíchám jej do toho zelí a opepřím, zamíchám, přikreji pokličkou a dám do trouby péci asi hodinu. Pak ho vyndám, poleji koflíkem kyselé smetany, ale už nemíchám, dám ho ještě na čtvrt hodiny do trouby, a když povrchu pěkně zčervená, je hotové. Takto připravené zelí jest velmi chutné.

166. Zapečené vepřové maso.

Conserved Roast Pork.—(Antonie Pospíšilová v Besídce.)

Když jest maso zabitého kusu vychladlé, rozkrájí se na slušné řízky, asi půl palce silné a všecko sádlo i kosti se odstraní, maso nasolí a nechá aspoň hodinu v soli ležeti. Pak se vezme pekáč, položí se na něj řízky jeden vedle druhého, posype se to kmínem a pak se to peče, aniž by se jaká voda přidávala, až je to hotové. Pak se řízky vyndají a kladou se na mísu opět jeden vedle druhého.

Když jest vše hotové, nechá se maso vychladnouti. Pak se vezme velký hliněný hrnek, do kterého se maso klade těsně na sebe, načež se zaleje sádlem, aby toto sáhalo dva palce nad maso. Při vyndavání jest třeba šetřiti opatrnosti, aby se kousky, které mají v hrnci zůstati, nepoškodily; proto je vždy nejlépe vyndavati více masa najednou a zbylé opět dobře zalíti sádlem, aby k němu neměl vzduch přístupu.

167. Pečené vepřové jazyky.

Roast Pork Tongue.

Spař vepřové jazyky, stáhni s nich svrchní hrubou kůžičku, protáhni je slaninou po obou stranách, osol, pak je trochu do kola stoč a dřevěnými špejlky oba konce protáhni. Pak je rozpuštěným máslem pokrop a do zlatova na másle upeč. Mezi tím udělej omáčku na polo z vína a na polo z octa, přidej do toho kousek cukru, několik hřebíčků a trochu květu, nech to svařiti, zapraž bledou jíštičkou a vlej omáčku na jazyky.

168. Vepřový ovar s křenem.

Boiled Pork with Horseradish.

Uvař kus hlavy a kus masa od krku, rozkrájej pak maso na úhledné kousky a předlož hodně horké na prohřáté míse. Dává se k nim ustrouhaný křen.

169. Naložené vepřové nožičky.

Pickled Pig's Feet.

Dobře očistěné a vyprané vepřové nožičky dej do hrnku, nalej na ně tolik vody, aby byly docela kryté a nech je vařit. Když se asi hodinu vařily, teprv je osol a nech do měkka vařit. Pak je narovnej do hliněného hrnku, polej vařícím octem, svařeným s cibulí a veškerým kořením a nech dva dny státi. Vepřové nožičky vyžadují čtyry až pět hodin k úplnému uvaření.

170. Ptáčky bez kostí.

Stuffed Cabbage.—(Anna Janatová v Besídce.)

Vezmeme zelnou měkkou hlávku, dáme do hrnce a zalejeme vařící vodou, dáme vzadu na plotnu, přikryjeme a necháme tak dlouho stát, až zelí změkne, což poznáme, když do hlávky píchneme vidličkou. Vařit se na žádný pád nesmí, jenom pařit. Když je dost měkké, vyndá se, aby prochladlo. Mezi tím vyperu jeden až dva koflíky rýže a naleju na ni vařící vodu, dám kousek másla, dle potřeby soli, a je-li právě masová polévka, dá se na místě vody, v kterémž případě se pak máslo dávat nemusí. To se též přikryje a dá se do trouby dusit, ale jen tak, aby byla na polo dušená. Moc vody

aneb polévky se na ni líti nesmí, neboť by se mazala. Když je rýže na polo dušená, tedy se vyndá a dá s tou nádobou prochladnout. Pak se vezme pěkný kousek libového vepřového masa, a možno-li kousek telecího, neb mladého hovězího, je-li právě při ruce, je to chutnější. Není-li, tedy vezmu jenom vepřové, dobře usekám jako na karbanátky, ta dušená rýže se do masa vyklopí, dá se trochu pedle libosti, soli dle potřeby, rozšlehají se 2, 3 až 4 vejce, dle toho, jak toho chceme mnoho dělat, přidají se k tomu masu a rýži, 4, 5 až 6 lžic smetany a kdo je milovník toho, i smažená cibulka na másle, nebo na drobno usekaný kopr. Vše se dohromady lehce smíchá. Je třeba, by to bylo hezky vláčné, as tak jako nepříliš hustá kaše. Je-li to husté, může se přidat trochu smetany neb mléka. Masa nejlépe když je polovic a polovic rýže. Též je to ale dobré z jahel. Když jest nádívka hotova, tedy se hlava zelná rozebeře, košťálky se vykrájí, dá se jeden až dva listy vespod hrnce buď kamenného neb polévaného, běře se lžíce nádívky a dává se do těch listů a volně se to skládá, as tak jako obálka na psaní. Klade se vrstva na vrstvu do toho hrnce. Když jest plný, poleje se do polou vařící vodou neb polévkou, a na vrch se dá zase zelný list, neb kdo je toho milovník, třeba několik rajských jablíček, přikryje se poklicí a dá se do trouby na tři čtvrtě hodiny aneb na celou, jak je toho mnoho, dusit. Když je to hotovo, vyklopí se to na mělkou mísu a podleje dobrou omáčkou, buď ze žloutku, másla a kyselé smetany, neb jablkovou, aneb i také z rajských jablíček, ale aby byla na každý pád nakyslá.

171. Ptáčky bez kostí na jiný způsob.

(Marie Šimková v Besídce.)

Vezmu dvě libry libového vepřového masa, rozkrájím na drobné kousky a pak dám do hrnce dvě lžíce sádla, rozumí se, že čistého; rozkrájím jednu velkou cibuli, hodím do toho sádla, a na špici nože papriky. Jakmile počne cibule žloutnout, hodím tam maso, osolím, zamíchám, a přikryji pokličkou, nechajíc ho tak při mírném ohni na polo udusit. Vodu k tomu nedávám žádnou, neboť maso samo dá dost šťávy. Když jest maso na polo měkké, tu ho vyndám na prkénko, na drobno usekám, dám do mísy, přidám koflík syrové rýže, jakož i šťávu z toho masa, vše dohromady dobře smíchám Pak to kladu na zelné neb vinné lupení a stáčím, dávám do hrnce, naleji na to do polou vařící vody neb polévky a nechám hodinu dusit.

172. Jaternice.

Liver Sausage.—(Terezie Steidlová v Besídce.)

Předně dám vařit rozsekanou hlavu, z níž, je-li z velkého kusu,

odříznu sádlo z podbradku, jelikož nemáme rádi jaternice příliš tučné. Jater rozsekám jen polovici za syrova. Plíce a ostatní droby dám vařit zároveň s hlavou a to se vařené pak poseká dohromady. Já mám raději sekané sekáčem, neboť vařené maso posekané strojkem jest jako bláto. Na jeden díl masa dávám dva díly chleba, kterýž peku vždy nejraději o dva dny dříve, poněvadž čím tvrdší, tím lepší. Ku koření používám pepř, všehochuť, hřebíček (tohoto jen velmi málo), marjánku, citronovou kůru a nějaký stroužek česneku. Mnoho česneku nemám ráda, poněvadž příliš páchne. Když mám již maso rozsekané, chléb vymačkaný, a obojí s kořením a trochou polévky promíchané, naději jednu jitrnici, dám ji hned vařit, abych ji mohla okusit a pakli by něco scházelo, přidám, čeho je zapotřebí. Jaternice není dobře vařit ve velké nádobě a dávat jich mnoho najednou vařit. Mnozí vařívají jaternice ve velkém kotli a tu se jich obyčejně mnoho rozvaří. Já je vařím ve dvou hrncích a dávám jich jen tolik, aby se mohly volně pohybovat. K vaření používám polévky, v níž se uvařilo maso, kterouž jsem však nechala dříve vystydnout a sebrala z ní mastnotu. Tou naplním hrnce přes polovic a když přijde do varu, dám tam jaterničky, které, když vyjdou na povrch, vybírám a dávám do nádoby s čistou studenou vodou a z té pak je zas kladu na papírem přikryté prkno.

173. Jelita.

Blood Sausage.

Při porážení čerstvou vepřovou krev zachyť a rozkloktej. Vezmi kus tučného masa pod krkem a kousek vnitřního sádla, maso a sádlo nech ovařit, rozkrájej obojí na malé kostky a rozděl to na dva díly; do jednoho dílu přilej v mléce namočeného a vymačkaného bílého chleba a polovičku krve, přidej soli, drobně nakrájené citronové kůry, tlučeného pepře, nového koření, zázvoru a hřebíčku a dle libosti ještě trochu rozpuštěného sádla a kousek rozkrájené a na sádle usmažené cibule. Dobře to promíchej, nabij do tlustších, dobře vyčistěných střev, zašpejluj a nech vařit. Druhou polovičku rozkrájeného masa a sádla smíchej s drobnými, buď ve vodě neb v mléce vařenými ječnými kroupami, přidej druhou polovici krve. okořeň, osol, přimasť, nabij a uvař jako předešlé. Tímto způsobem vyhoví se milovníkům žemlových i kroupových jelit a docílí se též větší rozmanitosti. Smažené aneb rozmíchané brambory se smaženou cibulkou a zelím dobře se hodí k obojím.

174. Vuřty.

Bologna Sausage.—(Marie Slavíková v Besídce.)

Vezmi dva díly hovězího masa a jeden díl vepřového, což vše

usekej, aneb dobře na mlýnku semel; dobře to osol a opepři, náležitě promíchej a pak nabijej do čerstvých střev. Druhý den dají se udit a udí se dva dny. Když se mají upotřebit, tedy se půl hodiny pekou na kastrole vodou podlitém.

175. Klobásy.

Wine Sausages.

Vezmi kus krátkého vepřového masa z krku a drobně je usekej, na tři díly masa přidej jeden díl ve smetaně namočeného bílého chleba, okořeň to tlučeným bílým pepřem, květem a drobně nakrájenou citronovou kůrou, patřičně to osol, přilej trochu vína, důkladně to promíchej a propracuj aspoň deset minut, a nabij do náležitě vyčistěných skopových střívek. Aneb vezmi dva díly vepřového, jeden díl telecího, usekej a zavlhči smetanou, okořeň a pokračuj jak svrchu podotknuto. Hotové klobásy otoč do kotoučku, propíchni křížem dvěma tenkými špejlky, aby držely hezky pohromadě a uschovej je v chladném místě až k potřebě. Předlož je pečené s dušeným aneb zapraženým zelím aneb pouze hořčicí. Dobrý knedlík aneb rozmíchané brambory s osmaženou cibulkou se k nim též velmi dobře hodí.

176. Masový sýr.

Head Cheese.

Vezmi vepřové maso ze stehna a hlavy (tučnou čelist však odřízni), uši rypák, jazyk — může býti též hovězí, nech vše do měkka vařit, kosti a chrupavky odstraň, jazyk stáhni, rozkrájej vše na úhledné podlouhlé kousky a urovnej to pak do kulaté rovné formy; na dno polož vrstvu masa stehenního, posyp trochu solí, tlučeným pepřem a květem, pak dej vrstvu uší, opět osol a okořeň, pak vrstvu jazyku a tak pokračuj, až je forma naplněna, pak polož na formu víko, obtěžkej ji řádně, aby se vše dobře stlačilo, a nech to tak přes noc ve studenu státi. Potom sýr vyklop, rozkrájej na řízky a předlož buď s rozkrájeným citronem, rozdělanou hořčicí, aneb s olejem a octem. Maso musí se rychle a za tepla do formy vkládati, jinak nedocílí se patřičné spojivosti a sýr se při krájení drobí; nežli sýr vyklopíš, odchlípni jej kolem nožem, aby nezůstal uvnitř viseti. Místo květu může se též dle libosti použiti buď tlučeného hřebíčku aneb rozteřené sušené šalvěje. Forma může se také na dně i po stranách vyložiti tuku zbavenými a uvařenými vepřovými kůžičkami, které se též na vrch položí dříve nežli se sýr závažím obtěžká.

177. Bachor.

Pressed Blood Sausage.

Ovarové vepřové maso a ouška nakrájej na kostky, přidej vyškvařeného sádla i s oškvarky, přilej syrové vepřové krve, okořeň pepřem, zázvorem, květem a novým kořením, přidej na sádle usmaženou cibulku a vše dobře promíchej; touto smíšeninou naplň vyčistěný vepřový žaludek a nech jej v ovarové polévce půl hodiny vařit; propíchne-li se tenkým dřívkem a neteče-li krev, jest to hotovo. Dej ho za tepla do lisu a jak chladne, tedy ho ještě více stlač. Chceš-li ho udělat zvláště dobrý, přidej do něho uvařený a na větší kousky rozkrájený hovězí nebo vepřový jazyk. Rozkrájej ho za studena na lístky, narovnej na mísu a předlož; můžeš ho též posypati rozkrájenou cibulí a políti octem, aneb k němu podej pouze ocet a pepř.

TELECÍ MASO.

178. Vídeňské řízky.

Vienna Schnitzel.

Nakrájej z telecí kýty úhledné řízky, sklepej každý hezky dřevěnou paličkou, osol, obal v mouce, omoč v rozkloktaném vejci, posyp rozstrouhanou žemličkou a v rozpáleném přepuštěném másle neb sádle je do zlatova usmaž. Narovnej je na mísu a oblož rozkrájeným citronem. Osolené řízky mohou se též pouze v mouce obaliti a v rozpáleném másle neb sádle usmažiti. Můžeš použiti též polovičku másla a polovičku sádla.

179. Telecí kotletky.

Breaded Veal Cutlets.

Vezmi kus telecího masa od žeber, sejmi s něho všechny kužičky a mázdry a usekej je tak, aby při každém kousku jedna žeberní kost zůstala; kost na konci ztlouští palce nožem čistě oškrábej, kotletky dobře naklepej, osol, opepři, popraš moukou, omoč v šlehaném vejci, posyp strouhanou žemličkou a v rozpáleném omastku je do zlatova usmaž. Můžeš je předložiti jako řízky, aneb k nim můžeš podati omáčku z rajských jablíček ve zvláštní nádobce.

180. Pražské kotletky.

Veal Cutlets, Prague Style.

Z libry telecího masa od žeber vyřízni kosti, sejmi s něho kůžičky a mázdry a rozsekej je na drobno se čtvrt librou hovězího

morku, jednou šalotkou aneb malou cibulkou, trochem zelené petružele a drobně rozsekané neb rozstrouhané citronové kůry; osol to, dobře promíchej a udělej z toho kotletky na tři prsty široké a jako prst dlouhé; omoč je v rozkloktaných vejcích, posyp strouhanou žemličkou, zastrč do každé dobře oškrabanou žeberní kost, usmaž je v rozpáleném přepuštěném másle neb sádle. Pak je narovnej na mísu, pokrop citronovou šťávou a oblož smaženými brambory. Též jimi můžeš obložiti zeleninu.

181. Dušené telecí řízky.

Stewed Cutlets.

Nakrájej z telecí kýty úhledné kousky, osol je a slaninou prostrkej. Dej na kuthan kousek čerstvého másla, kousek mrkve, jednu cibuli, oboje na koláčky nakrájené, nalej na to hovězí polévku, dej do toho upravené telecí řízky a nech je na prudkém ohni po obou stranách dusiti až zhnědnou. Začasté polévej řízky omáčkou, v níž se tyto dusí, kdyby však omáčka příliš vyschala, musíš přilíti hovězí polévky. Dej na jiný kuthánek kousek čerstvého másla, asi tři přehrstě malých cibulek, vlej na ně několik lžic vody a nech je dusiti do měkka; nyní rozhřej lžíci másla na jiném kuthánku, dej do toho lžíci mouky, rozmíchej to s koflíčkem smetany a nech to vařiti. Nalej to pak na mísu urovnej do toho dušené řízky a oblož je dušenými cibulkami.

182. Telecí řízky se žampiony.

Cutlets with Mushrooms.

Nakrájej z telecí kýty od spodu na prst tlusté a tři prsty široké kousky, sklepej je trochu do šířky a po obou stranách je patřičně nasol. Dej na kuthan několik lístků dobré slaniny, klaď na ně telecí řízky, rozkrájej půl cibule na koláčky, poklaď jí řízky, posyp je zelenou petruželí a trochem nakrájené citronové kůry, polej to trochem rozpuštěného másla, přiklop a nech do měkka dusiti, přilévej však začasté trochu vína a hovězí polévky. Očisť pěkné čerstvé žampiony, jichž vezmi malý talířek, kořínky trochu odkroj, vyper je v čisté vodě a rozkrájej na tenké lístky. Dej na kuthánek 3 lžíce másla, vlož do toho ty žampiony, sceď na ně šťávu jednoho citronu, přidej jednu malou bílou, na drobno rozkrájenou cibulku, osol to a nech chvíli dusiti. Když máš řízky nésti na stůl, vlej dušené žampiony na mísu a dej na ně dušené řízky s jejich šťávou.

183. Telecí hrudí nadívané.

Stuffed Veal Brisket.

Nech si při koupi u řezníka udělat v hrudíčku kapsu na nádívku. Musíš-li to dělati sama, podebeř hrudí nožem hodně z hluboka mezi žebry a kůží, aby se mohlo nadíti. Utři dvě lžíce másla, vraz do něho dvě celá vejce, trochu osol, přidej jednu malou, drobně pokrájenou cibuli, půl koflíčku mléka, trochu nakrájené petružele, drobet nastrouhané citronové kůry, štipec tlučeného květu a též pepře a tolik nastrouhané žemličky neb bílého chleba, aby to bylo řidší než těsto na knedlíky. Dobře to promíchej a pak tím hrudí naděj a zašij bílou nití a hrudí po obou stranách nasol. Dej na pekáč žebrama navrch, podlej vodou a navrch poklaď kousky čerstvého másla a za častého polévání pěkné do červena pec.

184. Ledvinková pečeně.

Roast Veal.

Vezmi 3 neb 4 liberní kus masa s ledvinkou, čistě omej, osol opepři po obou stranách, dej na pekáč a poklaď vrchem máslem a podlej vodou a dej do trouby. Když zčervená po vrchní straně, obrať a mezi pečením pomaž po vrchu čtyřikrát neb pětkrát máslem. Na půl hodiny než ji chceš dát na stůl, posyp povrchu strouhanou žemličkou aneb chlebem. Jestli šťáva vysmahla, podlej ještě vřelou vodou a dříve než je pečená, šťávou na vrchu polej, aby žemlička lépe na mase držela. Když žemlička zčervená. dej na mísu, polej šťávou a nes na stůl.

185. Naložená ledvinková pečeně.

Roast Fillet of Veal.

Dej do hrnku jednu rozkrájenou cibuli, několik zrnek pepře. nového koření a hřebíčku, nalej na to půl druhé pinty octa, nech to půl hodiny vařit a pak vystydnout; omytou ledvinkovou pečeni dej na rendlík, polej ji tím octem, a nech ji v chladném místě tři až čtyry dny ležet, každého dne jí obracejíc; potom ji vyndej, protáhni slaninou, nasol, dej na pekáč na rozkrájenou zeleninu, podlej ji půl pintou toho moku v kterém ležela a nech ji v troubě dopéci. Pak ji vyndej, rozkrájej na řízky a dej je na prohřátou mísu. Rozkloktej v hrnéčku tři žloutky s trochem polévky, přilej to do vařící přecezené omáčky, míchej tím nad ohněm až se omáčka zvedat počne a pak ji vlej na pečeni. K podlévání můžeš též vzíti místo vína smetanu a k pečeni můžeš podati buď bramborové krokety aneb na koláčky nakrájené a osmažené knedlíky. Jako pečeně ledvinková může se i telecí kýta připraviti.

186. Dušená telecí kýta.

Stewed Leg of Veal.

Protáhni kýtu na nudličky nakrájenou slaninou obalenou v koření, drobně usekané cibuli a v zelené petruželi; pak ji nasol, dej do příhodného kuthanu, přidej na koláčky nakrájenou cibuli, mrkev a citron, trochu rozkrájené pomerančové kůry, přilej sklenici bílého vína, trochu koňaku, několik lžic hovězí polévky, přidej kávovou lžičku cukru a okořeň všeho druhu kořením; přikrej kuthan pevně přiléhající pokličkou a nech nad stejným ohněm do měkka dusit; pak vyndej kýtu na mísu, proceď na ní omáčku a předlož.

187. Pečená telecí kýta.

Roast Leg of Veal.

Pěknou bílou telecí kýtu čistě omej, ubrouskem osuš a po obou stranách nasol a opepři; dej na pekáč, zastrkej do kýty 4 hřebíčky, nakrájej půl cibule, přidej malý bobkový lístek, podlej trochem vody, přidej čtvrt libry másla, dej ji do trouby a nech dvě hodiny péci; pak ji obrať, posyp strouhanou žemličkou, pokladˇ máslem a nech ji za častého polévání šťávou do zlatova upéci. Potom ji vlož na mísu a polej přecezenou omáčkou.

188. Telecí kýta se sardelemi.

Leg of Veal with Sardeles.

Sejmi kůžičku s pěkné telecí kýty a tuto hodně naklepej; očisti a rozkrájej čtyry pěkné sardele a dva stroužky česneku na nudličky, udělej tenkým špičatým nožem do kýty otvory a vlož do každého kousek nakrájené sardele a česneku, přikrej kýtu čistým ubrouskem a nech jí tak půl hodiny ležeti, pak ji uprav a upeč na předešlý způsob, jen že na místě obyčejného másla můžeš použit máslo sardelové. Půl hodiny před předložením podlej ji půl koflíkem dobré smetany, nech ji ještě chvíli péci, pak ji vlož buď celou aneb nakrájenou na mísu, proceď na ni trochu omáčky a ostatní podej v omáčníku.

189. Telecí kýta s vinnou omáčkou.

Leg of Veal with Wine Gravy.

Pěti neb šesti liberní kýtu naklepej a všecky kůžičky ořež. Pak nakrájej na nudličky kousek špeku (bacon), kýtu nim prošpikuj, osol, na pekáč nakrájej dvě cibule, mrkev, petržel, celer, (když jiná zelenina není, cibule též dostačí), kousek másla a kýtu na to polož. Povrch pokladˇ kousky másla a podlej dvěma koflíky teplé vody a dej péci. Když je na polovic pečená, polej půl koflíkem bílého kyselého vína a nech dopéci. Pak vezmi půl lžice másla a dej rozehřáti do malé nádoby s malou lžičkou

mouky. Když to rozmícháš, vlej do toho půl koflíku kyselé smetany. Sladká může též být, musí ale být svařená a studená. Pak kýtu obrať tou stranou co přijde na stůl, nahoru, tou smetanou pokrop a nech opéci a tak pokračuj neustále, až se smetana spotřebuje. Pak, když jest opečená, pomaž ještě máslem a nech hodně zčervenat, pak slej trochu té omáčky z kýty a přidej půl koflíka vína, kousek citronové kůry a dej to vařit. Do půl koflíčku smetany dej 1 lžičku mouky, zamíchej, aby nebyly chuchvalce a za neustálého míchání, aby se to nesrazilo, přidá se to k omáčce. Pak to podle chuti osol. Kýta se dá na mísu a omáčka se vleje do omáčkové konvičky.

190. Telecí maso se smetanovou omáčkou.

Veal with Cream Gravy.

Skrájej dvě libry telecího masa na čtverhranné kousky as na dva prsty ztlouští a nasol je; pak dej kus másla na kuthánek, přidej jednu velkou na drobno rozkrájenou cibuli, vlož do toho to maso a nech je do červena péci, pak k tomu přidej dvě lžíce octa a koláček citronu, lžičku mouky, rozkloktej s pintou kyselé smetany a trochu opepři; nech to ještě chvíli povařiti, pak to vyn dej na mísu, omáčku na to proceď a oblož maso smaženými brambory.

191. Telecí maso s paprikou.

Veal with Cayenne Pepper.

Omej dvě libry telecího masa a rozkrájej je na úhledné kousky; dej na kuthánek dvě na drobno rozkrájené cibule, 3 lžíce másla, nech to zpěniti a vlož rozkrájené maso do toho, osol je, přiklop a nech dusiti do měkka, přidej pak k tomu několik lžic hovězí polévky, popraš to trochem mouky, posyp paprikou, nech ještě nějakou chvíli dusiti, přilej pak koflíček kyselé smetany, nech obejíti varem, dej pak na mísu, omáčku na to proceď a nes na stůl.

192. Telecí maso s citronovou omáčkou.

Veal with Lemon Gravy.

Nakrájej z telecích plecí as na prst tlusté řízky, vlož na kuthan, nalej na ně hovězí polévku a nech je dobrou půl hodiny v ní vařiti. Nech pak rozehřáti kousek čerstvého másla na kuthánku, dej do něho dvě lžíce mouky a udělej z toho bledou jíšku. rozdělej ji pak hovězí polévkou, v níž jsi byla řízky vařila, vlož do této omáčky uvařené řízky, vytlač do toho šťávu z půli citronu, přidej trochu citronové kůry na drobno nakrájené a trochu květu, nech řízky do měkka uvařit a nes na stůl.

193. Telecí s kmínem.

Veal with Caraway Seed.

Rozkrájej telecí maso na kousky, dej je na rendlík, přidej kus másla, trochu soli, trochu kmínu, podlej drobátko vodou a nech je rychle dusit; když změkne, pak popraš moukou, přilej drobet vařící vody, nech to var obejít, dej je na mísu a polej omáčkou.

194. Telecí s rajskými jablky.

Veal with Tomatoes.

Dej na rendlík jednu rozkrájenou cibuli, dvě lžíce másla, osm rajských jablek a nech je dusit; posyp je pak třemi lžícemi mouky, zamíchej to, přilej pintu hovězí polévky a několik lžic octa, libo-li, též sklenku vína, přidej půl drobně rozkrájené citronové kůry, kousek cukru, trochu soli, nech to půl hodiny vařit a pak to přeceď. Rozkrájej telecí maso na úhledné kousky, dej je do přecezené omáčky a nech to asi tři čtvrtě hodiny vařit. Když maso změkne, vyndej je na mísu a polej omáčkou.

195. Telecí maso s karfiolem.

Veal with Cauliflover.

Nakrájej z telecí kýty aneb z telecích plecí řízky a nech je asi půl hodiny vařiti. Ober čistě velkou růži karfiolu, neb dvě malé a nech je vařiti v hovězí polévce do měkka. Udělej bledou jíšku z nového másla, rozdělej ji hovězí polévkou, v níž jsi karfiol byla vařila, osol to, nech omáčku trochu svařit, okořeň ji květem, dej do ní ty řízky telecího masa, rozkrájej vařený karfiol na čtvrtky, dej je k řízkům do omáčky, nech to ještě trochu povařit a nes na stůl.

196. Telecí maso s vínem.

Veal with Wine Gravy.

Rozkrájej telecí hrudíčko na kousky, omej je čistě a nech to trochu vařit v hovězí polévce, osol to, a když se maso odpění, přilej k tomu sklenku bílého vína, přidej několik hřebíčků a špetku tlučeného pepře, dva nebo tři koláčky citronu, z nichž jsi kůru byla odkrojila a nech to dobrou půl hodiny vařiti. Potom sceď polévku do kuthanu, zapraž bledou jíštičkou, dej do té omáčky vařené telecí maso a nech to ještě trochu povařiti, zakloktej do toho dva žloutky, vylej to i s masem do hluboké mísy a nes na stůl.

197. Telecí frikando.

Fricandeau of Veal.

Z pěkné syrové telecí kýty nakrájej řízky, naklepej je, sejmi z nich kůžičku a protáhni je notně slaninou; dej na rendlík kousek rozkrájené slaniny a šunky, přilej na drobno rozkrájenou cibuli, petružel a celer, vlož do toho řízky, nech je dusit, a pomalu přilévej po troškách hovězí polévky; když řízky dosti změknou, vyndej je na mísu, polej přecezenou šťávou a oblož na čtvrtky rozkrájeným citronem. Též se může udělati kolem mísy okolek ze špenátu, salátu aneb knedlíků na řízky nakrájených a osmažených

198. Telecí závitky.

Paupiettes of Veal.

Rozkrájej na drobno kousek libové šunky aneb rozličné pečeně, přidej kousek rozkrájené slaniny, trochu usekané cibulky aneb pažitky a nech to na rendlíčku chvíli škvařit; můžeš k tomu též přidati dušené a drobně usekané houby; pak to trochu opepři, vraz do toho dvě celá vejce, dobře to zamíchej a rozřeď dle potřeby hovězí polévkou. Z telecí kýty nařež tenké řízky, sklepej je hřbetem nože, posyp pepřem a solí, pomaž tou sekaninou, zaviň je a obvaž čistou nití, dej je na rendlík, přidej k nim drobně nakrájenou slaninu a cibuli, přikrej je pokličkou a nech je pomalu asi hodinu dusit, po lžících hovězí polévkou podlévajíc. Ze šťávy a zbytků nádivky udělej omáčku, pak se závitků sejmi nitě, urovnej je na mísu, omáčku na ně proceď a oblož citronovými řízky. Do omáčky může se též víno přidati. Závitky mohou se také obyčejnou nádivkou vyplniti.

199. Telecí hlava sekaná.

Hash of Calfs Head.

Uvař v slané vodě do měkka dobře očistěnou telecí hlavu, kosti vyber a nakrájej pak hlavu na čtverhranné kousky. Potom rozsekej kus telecího masa a kousek telecího loje od ledviny, přidej k tomu kousek rozkrájené cibule a rozsekané citronové kůry, jednu v mléce namočenou a vymačkanou žemličku aneb dva krajíčky bílého chleba z nichž jsi byla kůrku odkrojila, vše dohromady sesekej, žilky vyber a sekaninu v misce utři, pak k tomu přidej tři na másle míchaná vejce, čtyry očistěné s máslem utřené sardele, šest žloutků, šest lžic smetany, osol to a dobře rozmíchej; pak vymaž čerstvým máslem plechovou mísu s okrajkem, dej na ni polovici té sekaniny, na tuto opět vlož rozkrájenou telecí hlavu, polej ji citronovou šťávou, dej na ni druhou polovici sekaniny, polej to rozpuštěným novým máslem, posyp rozstrouhanou žemličkou neb chlebem a sardelemi na drobno rozkrájenými, dej

do trouby a nech zvolna upéci, a v míse, v níž jsi to byla upekla, nes to na stůl.

200. Telecí karbanátky.

Veal Croquettes.

Vezmi asi dvě libry telecího masa z kýty a usekej na drobno. Utři dvě vrchovaté lžíce másla, aneb dvě lžíce morku, vraz do toho dvě vejce a opět utři a přidej k masu. Nastrouhej pak dvě žemličky, neb 4 krajíčky chleba, z půli citronu ustrouhané kůry, osol, opepři a okořeň štipcem květu a udělej z masa placičky jako dlaň, posyp ustrouhanou houskou a smaž na másle do žluta. Dej na stůl s citronem na čtvrtky pokrájeným.

201. Sekaná telecí pečeně.

Veal Loaf.

Vezmi tři libry telecího masa a půl libry nakládaného špeku (salt pork), dobře na drobno usekej, rukou neb na strojku. Dej do toho tři vejce, dva krajíčky rozváleného chleba, dvě lžíce smetany, lžíci másla, osol a opepři, dobře promíchej a udělej podlouhlý bochánek. Vymasti pekáček máslem, vlož bochánek do něho, dej kousek másla na vrch, podlej asi dvěmi lžicemi vody, peč as dvě hodiny a pilně polévej vypečenou šťávou. Když po upečení vystydne, rozkrájí se na úhledné řízky.

202. Sekanina telecí.

Veal Hash.

Sesekej na drobounko zbytky telecí pečeně. Nech rozejíti na kuthanu kousek nového másla, přidej do toho vařečku mouky a lžičku rozkrájené cibule a upraž to, až cibulka trochu sežloutne, přidej pak k tomu trochu na drobno rozsekané zelené petružele, rozdělej to s dobrou hovězí polévkou, přidej trochu šťávy z pečeně a nech to asi deset minut povařiti, pak dej do toho sesekané maso, malounko to osol, posyp citronovou kůrou na drobounko rozkrájenou, přiklop kuthan a nech to tak as deset minut na ohni státi, nesmí se to však vařiti, pak proceď na to citronovou šťávu a dej na stůl.

203. Brzlíky s hnědou omáčkou.

Sweet Breads with Brown Gravy.

Vyper asi čtyry brzlíky a nech je vařiti v slané vodě, sceď ji a nech brzlíky v studené vodě vychladnout a nakrájej je pak na tenké řízky. Sesekej trochu zelené petružele, šest šalotek a několik žampionů neb václavek na drobno a nech to v kuthánku na másle čtvrt hodiny dusiti. Rozhřej na kuthanu kousek másla,

vlož do něho rozkrájené brzlíky podle sebe, osol je a nech pak po obou stranách trochu opéci, přidej k nim pak tu sekaninu, nalej na to dobrou hnědou omáčku a nech čtvrt hodiny povařiti. Když máš brzlíky dáti na stůl, seber s omáčky všechen omastek, vytlač do toho šťávu z citronu, je-li zapotřebí, tedy ještě trochu osol a nes horké na stůl. Hnědá omáčka takto se připravuje: Rozkrájej na kousky jednu cibuli, jednu mrkev a trochu petružele, nech v pánvi na prudkém ohni tři lžíce másla do hněda rozpáliti, dej rozkrájenou zeleninu do toho, přilej půl vinné sklenky octa a trochu roztlučeného pepře, osol to a nech povařiti, pak omáčku skrze sejtko proceď.

204. Smažené telecí brzlíky.

Fried Sweet Breads.

Telecí brzlíky čistě omej, vlož je do vlažné vody a nech v ní čtvrt hodiny ležet, aby zbělely, pak je dej do vařící slané vody, nech pět minut vařit, aby ztuhly a vlož je pak zase do studené vody a nech je vychladnout. Rozkroj každý po délce v půli, po obou stranách je osol, pak rozkloktej dvě vejce s kouskem rozhřátého másla, omoč v tom brzlíky a posyp po obou stranách rozstrouhanou žemličkou. Rozpal na kuthánku čerstvé máslo. a usmaž na něm brzlíky ne tuze do hněda, urovnej je na mísu a pokrop citronovou šťávou a podej na stůl; můžeš je též přidati k mrkvi, špenátu a jiným zeleninám.

205. Zadělávané brzlíky.

Fricaseed Sweet Breads

Vezmi několik pěkných bílých brzlíků, vař je asi pět minut ve slané vodě, pak je dej do studené vody a nech vystydnout; rozkrájej je pak na čtvrtky, vlož je do kuthanu na kousek másla, přidej rozstrouhanou cibuli, trochu usekané zelené petružele, kousek drobně nakrájené citronové kůry, osol je a nech několik minut dusit. Mezi tím udělej na jiném rendlíku bledou máslovou jíšku, rozmíchej ji hovězí polévkou a svař na hladkou omáčku, kterou zaceď trochem citronové šťávy, vlej na brzlíky, nech to ještě trošku povařit, dej na mísu a předlož.

206. Brzlíky s houbami.

Sweet Breads with Mushrooms.

Vlož brzlíky do vlažné slané vody a nech je hodinu močiti; pak je přistav s vodou k ohni, nech je asi dvě minuty vařit, přendej je do studené vody a nech vychladnouti. Pak je pozorně oloupej

a protáhni slaninou, udělej na rendlíku z dobrého másla a bílé mouky řídkou jíšku, rozmíchej ji silnou hovězí aneb slepičí polévkou, svař to na hladkou omáčku, přidej sklenku vína, vlož do toho brzlíky a udus je. Pak přidej rozkrájené a ve víně dušené žampiony neb václavky, nech to trochu zpejchnout, dej brzlíky na mísu, polej omáčkou a oblož houbami.

207. Telecí játra se slaninou.

Calfs Liver and Bacon.

Usmaž 6 až 8 tenkých řízků slaniny. Když je hotova, vyndej na misku a drž ji v teplém místě. Do vyškvařeného ze slaniny sádla dej smažiti játra na řízky nakrájená, kteréž jsi osolila, opepřila, moukou poprášila a kmínem posypala. . Když jsou smažená do hněda, vyndej je, naklaď ku slanině a předlož horké na stůl.

208. Telecí játra s kyselou smetanou.

Calfs Liver with Cream.

Vyper pěkná telecí játra, sejmi s nich všechnu kůži a prostrkej je pěknou bílou na nudličky nakrájenou slaninou, kteráž musí býti osolena a opepřena. Vymaž malou pánev čerstvým sádlem, dej na to nakrájenou cibuli, nakrájenou mrkev, por, celer, petruželové kořínky, bobkový list a trochu dymianu. Na to polož pak játra a nech je v troubě do žlutava opéci; pak přilej půl vinné skleničky dobrého octa a koflík kyselé smetany, posyp to dvěma lžícema strouhané žemličky a nech takto játra zvolna v jejich šťávě do měkka dusiti, při čemž šťávou touto je pilně polévej. Než játra neseš na stůl, osol je, a polož na mísu. Ledviny a játra nemají se soliti dříve až jsou hotovy, sice ztvrdnou. S omáčky seber všechnu mastnotu, osol ji a skrze sejtko na játra proceď.

209. Dušená telecí játra.

Stewed Calfs Liver.

Vyper čistě čerstvá pěkná telecí játra, všechny kůžičky s nich sejmi a pak játra na tenké lístky nakrájej. Potom rozpal na kuthanu kus másla, dej do toho lžíci na drobno nakrájené cibule a asi minutu ji dus, potom vlož do toho nakrájená játra, přidej trochu tlučeného pepře a dus nyní játra, železnou lopatkou neustále je obracejíc, až nejsou více krvava; ale příliš suchá nesmí též býti, poněvadž by pak byla tvrdá. Než je neseš na stůl, teprve je osol; můžeš je též posypati trochem kůry citronové na drobno nakrájené.

210. Jaterní knedlíky.

Liver Dumplings.

Utři 4 lžíce másla, až se zpění, vraz do toho šest celých vajec, přidej tři spárky s kouskem másla utřeného česneku, na drobno rozkrájenou kůru z půli citronu, trochu tlučeného nového koření, malounko tlučeného bílého pepře a kávovou lžičku přebraných majoránkových lístků, osol to a dobře všechno promíchej. Ustrouhej dvě libry čerstvých telecích jater na struhadle a přidej k ostatnímu, pak přidej tolik nastrouhané žemličky, aby z toho bylo husté těsto, dobře to promíchej a nech půl hodiny státi. Potom dělej z toho kulaté knedlíčky asi jako jablíčko veliké, dej je do vařící slané vody a nech půl hodiny vařiti. Pak je vyndej, rozkroj na půle, posyp rozstrouhanou žemličkou a polej je novým rozpáleným máslem.

211. Telecí ledvinky na kyselo.

Veal Kidneys with Sour Gravy.

Také tyto ledvinky připravuji se zcela na tentýž způsob jako telecí játra s kyselou smetanou (č. 207.) Ledvinky dlužno dříve nakrájeti na tenké lístky.

212. Dušené telecí ledvinky.

Stewed Veal Kidneys.

Připravuji se zcela na tentýž způsob jako dušená telecí játra (číslo 209.)

213. Pečené telecí osrdí.

Baked Veal Pluck.

Uvař osrdí v slané vodě do měkka, pak je rozkrájej, vyber z něho všecky žilky i mázdry a na drobno usekej, utři na misce tři lžíce másla neb sádla, přidej tři vejce, drobnou citronovou kůru, trochu přebrané a utřené marjánky, štipec pepře, usekané osrdí, jednu v mléce namočenou a vymačkanou žemličku, půl ustrouhané žemličky a všecko dobře promíchej, vymaž formu máslem, vysyp strouhanou žemličkou, dej do ní tu sekaninu a nech jí v troubě hodinku péci. Pak to vyklop na talíř a podej k tomu sardelovou neb kaprlovou omáčku ve zvláštní mísce.

214. Zadělané telecí osrdí.

Stewed Veal Pluck.

Vyper čistě telecí plíce i se srdcem a uvař je do měkka, pak je nech vychladnout a na nudličky rozkrájej. Zatím rozpusť kus másla na kuthánku, přidej do toho trochu mouky a upraž ji zvolna na mírném ohni s cibulí na drobno rozkrájenou, až tato

nažloutne, pak přidej petružel na drobounko sesekanou a rozmíchej to s dobrou hovězí polévkou, vsyp do toho nakrájené osrdí, trochu citronové kůry na drobno rozkrájené, přilej octa, a nech to ještě půl hodiny dobře povařiti. Když máš osrdí nésti na stůl, osol je a vytlač na ně šťávu z půli citronu.

215. Pečené telecí okruží.

Baked Veal Haslet.

Uvař očistěné okruží a na drobno je usekej, k sekanině přidej kousek másla neb sádla, dvě ustrouhané žemličky, tři vejce, trochu usekané zelené petružele neb pažitky, aneb jenom kousek poru, trochu květu, kousek drobně nakrájené citronové kůry a štipec pepře a všechno dobře promíchej, vymaž kastrol máslem neb sádlem, vysyp strouhanou žemličkou, dej do něho okruží, potáhni bránicí, kterou k tomu účeli v celku uschováš a nech upéci.

216. Telecí mozek s vejci.

Calfs Brain with Eggs.

Vlož mozečky na půl hodiny do vlažné vody, pak s nich sejmi kůžičku a ve studené vodě je vyper, nech na rendlíku rozpařiti drobně rozkrájenou cibulku s máslem, mozečky osol, okořeň troškou květu, vlož na cibulku, dobře rozmíchej a než to předložíš zamíchej do toho několik vajec.

217. Smažený telecí mozek.

Fried Calfs Brain.

Vlož tolik telecích mozečků, mnoho-li jich potřebuješ, do vlažné vody, za půl hodiny je vyndej, kůžičku s nich sejmi a vlož je do studené vody; krátce před tím, nežli je chceš nésti na stůl, je vyndej, vlož na čistý ubrousek, rozřízni každý mozeček v půli, osol, opepři, popraš jej moukou, omoč v rozkloktaném vejci, posyp rozstrouhanou žemličkou a usmaž v přepouštěném másle do zlatova, podej pak k němu na čtvrtky rozkrájený citron.

218. Pavézky z mozku.

Calfs Brain Toast.

Když je mozeček dobře očistěn, tak jej spař, drobounce jej rozsekej, osol a okořeň tlučeným pepřem, přidej na drobno rozsekanou pažitku, drobně usekanou petružel, trochu citronové kůry, smíchej vše dohromady, nakrájej pak na tenké lístky ze zatvrdlého chleba neb housek, namaž je hodně tou sekaninou a pokrej to suchým kouskem chleba neb housky, namoč to pak v rozkloktaných vejcích, obal v rozstrouhané žemličce a usmaž v přepuštěném másle.

219. Telecí jazyk.

Calfs Tongue.

Připravuje se tímtéž způsobem jako hovězí.

220. Smažené telecí nožičky.

Fried Calfs Feet.

Uvař telecí nožičky do měkka, pak je osuš, na čtyry části rozkrájej, větší kosti z nich vyber, osol, obal v bílé mouse, omoč v rozkloktaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce, neb rozdrceném krekersu a osmaž v přepuštěném másle do zlatova.

221. Jazykové řízky.

Fried Tongue Cutlets.—(Paní Anna Janatová.)

Když se jazyk měkce uvaří, stáhnu ho, nařežu na prst tlusté řízky, rozšlehám jedno až dvě vejce v trošce vody, k čemuž přidám trošku muškátu, několik kapek citronové šťávy a sůl. Do toho se řízky houskou obalené na obou stranách namáčí a na másle po obou stranách smaží.

SKOPOVÉ MASO.

222. Skopové řízky.

Mutton Chops.

Ze skopového ledvinového masa aneb z jedné půle hřbetu nařezej silnější řízky, sklepej je paličkou, úhledně je nožem ořízni, osol, potři rozpuštěným máslem a buď na rošti neb na pekáči je po obou stranách spěšně upeč. Za deset až dvanáct minut musí být hotovy.

223. Skopové kotletky.

Mutton Cutlets.

Uprav z mladých skopových žebírek kotletky, tak aby při každé žeberní kost zůstala, pěkně je okroj, s konců kosti seřízni tuk, tak aby se kotletky mohly pohodlně do ruky vzíti, kosť čistě oškrabej, kotletky po obou stranách osol, popraš tlučeným pepřem, dej na železnou pánev na rozpuštěné máslo a nech je na prudkém ohni po obou stranách spěšně upéci. Pět až deset minut stačí k úplnému jich upečení. Pak je narovnej na prohřátou mísu a podlej dobrou omáčkou z pečeně.

224. Smažené skopové kotletky.

Breaded Mutton Chops.

Z mladých skopových žebírek uprav kotletky jak v předešlém čísle podotknuto, osol je, popraš trochu pepřem, omoč v rozpuštěném másle neb sádle, obal v ustrouhané žemličce a v rozpáleném omastku je do zlatova usmaž. Můžeš urovnati na prohřátou mísu a podlíti omáčkou z rajských jablíček, aneb jinou omáčkou dle chuti. Omáčka může se též předložiti ve zvláštní nádobce.

225. Pečená skopová kýta.

Roast Leg of Mutton.

Vyper čistě skopovou kýtu, kůžičku a lůj odřež, dobře jí osol. po obou stranách hodně česnekem prostrkej, pak ji dej na pekáč, podlej trochem vody a nech ji péci. Častěji ji pomaž máslem neb sádlem a na konec ji polej vypečenou šťávou aby dostala pěknou barvu. Je-li maso ze staršího kusu, musí se dříve než se osolí, hodně naklepati. Je-li maso ze starého kusu, tedy se napřed dusí pod pokličkou a teprve když změkne, dá se péci do trouby. Ku skopové pečeni dávají se obyčejně jen vařené neb pečené brambory. Půl hodiny před předložením mohou se též oškrabati malé brambory, k pečeni přidati a zároveň s ní upéci. Dobré knedlíky se zelím chutnají též velmi dobře s touto pečení.

226. Nadívaná skopová kýta.

Stuffed Leg of Mutton.

Vyndej ze skopové kýty kost a vykroj ještě kus masa, aby povstal náležitý otvor, nech na špeku zpěniti drobně nakrájené šalotky a sardele, přidej usekané vykrojené maso, čtyry lžíce ustrouhaného bílého chleba, čtyry lžíce kyselé smetany, tři celá vejce, osol to a dobře promíchej, naděj kýtu touto smíšeninou a dobře zašij, hleď však, aby své původní podoby nepozbyla. Dej nyní na pekáč cibuli a mrkev, vlož kýtu do toho, podlej trochou vody, rozpuštěným máslem a nech ji v troubě péci; mezi pečením ji polévej kyselou smetanou a všechnu mastnotu dobře seber. Než kýtu předložíš, vytáhni z ni nitě a polej ji omáčkou.

227. Naložená skopová kýta.

Leg of Mutton with Cream Gravy.

Skopovou kýtu dobře očisť a nasol. Dej vařit koflík a půl octa. dva koflíky vody, přilej jednu velkou cibuli pokrájenou, 6 hřebíčků, 10 zrnek nového koření, tolikéž pepře, bobkový list, kousek zázvoru, dva stroužky česneku, přikrej a nech vařit 15 minut. Pak

to odstav a nech vychladnout. Kýtu nasolenou dej do hluboké nádoby a když onen mok ochladl, tedy ji tím polej a ponech v tom v zimě 5 neb 6 dnů a v létě 2 neb 3 dny a jednou neb dvakrát během té doby obrať. Když ji chceš péci, vyndej ji na prkénko, protáhni slaninou, dej ji na pekáč a podlej asi polovicí toho moku a koflíčkem vody; přidej kousek citronové kůry, na vrch dej kousek másla a nech péci. Když je na půl pečená, polej celou asi 5 neb 6 lžícemi dobré husté kyselé smetany. Mezi pečením se jednou obrátí a polévá a dle potřeby i podlévá. Když je pečená, tedy se vyndá na mísu, do omáčky se přidá koflík kyselé smetany v které byly lžíce mouky a jeden žloutek rozmíchány a omáčka se do omáčkové mísky procedí. K tomu se podávají moučné knedlíky, neb brambory.

228. Pečený skopový hřbet.

Roast Saddle of Mutton.

Pěkný hřbet z mladého skopce nech tři dny v kyselé smetaně aneb v octě ležeti a častěji jej obrať. Pak s něho sejmi všecku kůžičku a lůj, protáhni jej hodně slaninou, dej na pekáč, osol, podlej trochem vody, přidej hodně másla a přikrej papírem namaštěným, aby příliš rychle nezhnědnul, nech jej za častého polévání vypečenou šťávou tři hodiny péci, pak jej polož na mísu a různými obklady oblož.

229. Skopové s mrkví.

Mutton with Carrots.

Uvař osolená skopová žebírka se vší zeleninou do měkka, mezi tím vyper mrkev, rozkrájej ji na nudličky, dej ji na rendlík s kouskem másla, opepři, přidej kus cukru a nech ji za častého polévání polévkou do měkka dusit. Pak zapraž mrkev bledou jíškou, aby dostatečně zhoustla, přidej k ní na úhledné kousky rozkrájené maso a kousek přepáleného cukru. Tak připravuje se též mrkev s kapustou, která se na čtvrtky rozkrájí; může se též vzíti polovic kapusty a polovic mrkve.

230. Skopové se zeleným hráškem.

Mutton Stew with Green Peas.

Dvě libry skopového masa z plece nakrájej na velké kostky. Posyp moukou a usmaž je do zlatova v polovici sádla a polovici másla. Osol a opepř a nalej do pánve vody, aby bylo maso potopeno; přiklop a nech dusit do měkka. Když je maso měkké, vyndej a z omáčky všechna mastnota se sebere. Než poneseš

na stůl, vlej omáčku do zeleného hrášku, který jsi byla dříve uvařila a zamíchej do toho připravené maso.

231. Skopové s knedlíky.

Pot Pie.

Dvě libry skopového masa z kýty dej do hrnce, dej k němu půl malé rozkrájené cibule, stroužek česneku rozetřený se solí, osol, nalej vody, aby kryla maso, přiklop a nech dusit. Když je maso měkké, udělej těsto jak následuje: Vezmi dva koflíky mouky, rozdrob do ní malou lžičku másla, osol, přidej malou lžičku prášku do pečiva (baking powder) jeden žloutek a malý koflíček mléka, asi tolik, aby těsto bylo jako na biskety; posyp vál moukou, dej naň těsto, trochu to rukama vypracuj, rozválej na prst tlouštky a řež na čtverečky as tři prsty na široko i dlouho. Dej pozor, aby bylo dost šťávy na mase; není-li maso šťávou přikryto, dolej vřelou vodou a pokrej pak maso těmi čtverečky, jeden vedle druhého, dobře přiklop, aby žádná pára neucházela a nech vařit 10 minut. Pak vyndej těsto i maso vidličkou na mísu a ze zbylé šťávy udělej omáčku. Zakvedluj lžíci mouky v půl koflíku mléka a vlej do šťávy v hrnci; není-li dost slané osol, opepři a vlej na knedlíky a maso.

232. Skopové s kedluby.

Mutton with Kohlrabi.

Uvař skopová žebírka; mezi tím oloupej malé kedluby, rozkrájej na nudle, dej na rendlík s malým kouskem másla, opepři, přidej kousek cukru, též mladé drobné lístky z matičky kedlubu na drobno rozsekané a nech dusit do měkka. Když jsou maso i kedluby měkké, zapraž jíšku, rozdělej jí polévkou v které se maso vařilo a vlej do kedlubů, dej štipec marjánky a zamíchej a přidej do toho vařené již maso a dej na stůl.

233. Dušené skopové plece.

Stewed Shoulder of Mutton.

Pěkné skopové plece sklepej a čistě omej, kosti vyber, uvnitř osol, pak je sviň a nití obvaž, vlož pak závitek do hlubokého kuthánku, nalej naň koflík mastné polévky, přidej k tomu cibuli, mrkev, bobkový list, malý spárek česneku, několik zrnek pepře, dva hřebíčky, kousek zelené petružele, a nech to zpovolna do zlatova dusiti, přilej pak ještě koflík hovězí polévky a nech to dusiti do měkka, pak závitek vyndej, nit sejmi, do omáčky pak přilej lžičku masového extraktu Liebigova, nech ji svařiti, pak

mastnotu seber a omáčku skrze sýtko proceď na závitek; ostatní omáčku podej v mísečce.

234. Skopové hrudí s dušenou rýží.

Mutton with Rice.

Očisť pěkně skopové hrudí, odřízni malou dolejší kosť, nech je čtvrt hodiny v slané vodě ovařiti, pak vychladnouti. Přikroj nyní úhledně hrudí a nech je pak v hovězí polévce zvolna do měkka vařiti. Mezi tím vyper velký koflík pěkné rejže, dej ji na kuthan, polej dvěma koflíky šťávy z hrudí a dvěma koflíky vody, přidej cibuli, do níž jsi byla dva hřebíčky vtlačila, kus másla, osol to, přiklop kuthan a nech rejži zvolna tak dlouho dusit, až je měkká a všechna tekutina do ní se vsákne. Dej nyní rejži na podlouhlou mísu, vlož na ní hrudí na úhledné kusy nakrájené, a vlej na to trochu té šťávy, v níž jsi hrudí byla vařila.

235. Zadělané skopové maso s omáčkou ze zeleniny.

Stewed Mutton with Vegetable Gravy.

Rozkrájej zbytky ze skopové pečeně na úhledné kousky. Dus na másle na drobno rozkrájenou petružel, šalotky a žampiony, popraš to trochem mouky, přilej vína a dvakrát tolik hovězí polévky a vař to zvolna půl hodiny, osol a trochu opepři; pak vlož do omáčky nakrájené maso a hleď, aby bylo hodně horké, nesmí se však vařiti, pak přidej k tomu lžíci mouky, koflík vřelé vody a lžičku masového extractu, uprav vše na mísu a přidej usmažené žemličky.

236. Skopové maso s marjánkovou omáčkou.

Mutton with Marjoram Gravy.

Uvař mladé skopové maso a úhledně jej rozkrájej, udělej přižloutlou řídkou jíšku, rozdělej jí polévku, ve které se maso vařilo, vlož maso do toho, přidej na každou libru masa stroužek se solí rozetřeného česneku, trochu drobně rozkrájené zelené petružele, trochu marjánky a špetku květu, oloupej malé uvařené brambory, dej je k tomu, nech to chvilku povařit, pak narovnej maso na mísu, oblož zemčaty a polej omáčkou. Možno též syrové brambory oškrabati, na kousky rozkrájeti, když maso na polo vařené jest, do polévky přidati a spolu s masem dovařiti.

237. Zadělávané skopové maso s rýží.

Mutton with Rice.

Nakrájej skopové maso, nejlíp od žebírek, na větší kousky a uvař je se zeleninou jako při hovězím mase do měkka. Na dvě libry masa musíš dáti koflík rejže, vyper ji několikrát v horké vodě, pak na ni nalej polévky, v níž jsi byla maso vařila, a uvař rýži do měkka, pak udělej bledou máslovou jíšku, zapraž jí ostatní polévku, dej uvařené maso na kuthánek, nalej naň zapraženou polévku, přidej k tomu uvařenou rejži, květem okořeň a nech ještě chvíli povařiti, pak dej rejži na mísu a poklaď uvařeným masem.

238. Skopová sekanina s vejci.

Stewed Mutton Hash with Poached Eggs.

Z pěkných zbytků pečené skopové kýty seřež maso s kostí, rozsekej je na drobounko a dej na kuthan. Dej na kuthánek tolik hnědé omáčky (podobné jaká se připravuje k brzlíkům telecím), mnoho-li zapotřebí, a pak přilej polovici tolik hovězí polévky, mnoho-li jsi omáčky nalila, rozmíchej to, osol, vytlač do toho šťávu z citronu, omáčku tuto skrze žíněné sejtko na sekaninu sceď, dobře to rozmíchej, poklaď kousky másla, polej trochem hnědé polévky a postav na teplé místo. Než máš to nésti na stůl, přistav to na prudký oheň, míchej tím, až sekanina se vaří, uprav ji pak na mísu, oblož vejci ztracenými, jež se takto připravují: Do vařící s octem promíchané vody vraz zrychla čerstvá vejce a jakmile na povrch vyplynou, vyber je sběračkou a trochem pepře a soli posyp a maso jimi oblož.

239. Skopové ledvinky.

Mutton Kidneys.

Skopové ledvinky nakrájej po délce na lístky a vyper v studené vodě. Pak rozkrájej cibuli na drobno a s kusem másla ji nech do žluta smažit, vlož k tomu ledvinky, posyp je trochem kmínu a nech je do měkka dusiti. Na to je smíš teprve osoliti, přidej k nim konečně buď trochu ostrouhané žemličky, aneb je popraš moukou, zamíchej a nech ještě chvílku dusiti. Vyndej je pak na mísu a oblož smaženými brambory.

240. Dušené skopové ledvinky.

Stewed Mutton Kidneys.

Vyber pěkné skopové ledvinky a nech je hodinu v slané vodě vařiti, pak stáhni s nich kůžičku a rozkroj je na délku v půli a pak na tenké lístky. Smíchej několik lžic mouky s trochem soli

a tlučeného pepře a obal v tom nakrájené ledvinky. Rozpal v kuthanu kus čerstvého másla, přidej k tomu trochu cibule na drobno nakrájené, vlož do toho v mouce obalené ledvinky a nech je deset minut dusiti, musíš jimi však několikráte zamíchati. Pak vytlač do toho šťávu z jednoho citronu, přidej do toho trochu omáčky z pečeně a koflík červeného vína a nech to ještě několik minut na ohni, aby to zhoustlo, nesmí se to však vařiti.

241. Dušené skopové ledvinky na jiný způsob.

Stewed Mutton Kidneys.

Vyper čistě několik skopových ledvinek, nech je osáknouti, rozkroj je po délce v půli a rozkrájej na tenké lístky. Rozpal v kuthanu kus čerstvého másla, dej do toho čtyry šalotky, několik žampionů a zelenou petružel, vše na drobno rozkrájeno, pak nakrájené ledvinky a nech do měkka dusiti. Vyndej pak ledvinky z kuthanu, přidej do šťávy v kuthanu několik lžic hnědé polévky a trochu mouky a dobře to rozmíchej, vlož do kuthanu zase ledvinky, osol je, vytlač do toho šťávu z citronu a nech ledvinky ještě chvíli dusiti, pak je horké dej na mísu.

242. Dušené skopové jazyky.

Stewed Mutton Tongues.

Skopové jazyky ve vlažné vodě nech hodinu ležeti, pak je čtvrt hodiny vař, načež je v studené vodě nech vychladnouti, potom sejmi ostrým nožem s nich kůži, rozkroj každý jazyk podél v půli a osol. Dej do kuthanu kus másla a pokladˇ dno jeho as na palec zvýši cibulí na tenké koláčky nakrájenou, urovnej na ní podle sebe rozpůlené jazyky, posyp je pepřem utlučeným, pokladˇ kousky másla, přiklop dobře kuthan a nech jazyky zvolna do měkka dusiti. Musíš však míti k tomu zřetel, aby cibule se nepřipálila, cibule musí býti jako jazyky žlutavá a zcela měkká. Když máš jazyky nésti na stůl, seber s nich všechnu mastnotu, urovnej na mísu jazyky s cibulí v pěkné jehlance, a vytlač na ně šťávu z citronu.

243. Skopové jazyky s citronovou omáčkou.

Sheep's Tongues, Lemon Sauce.

Uvař do měkka několik skopových jazyků ve slané vodě s kouskem celeru, petružele, mrkve a půlkou cibule, pak jazyky oloupej, rozkroj každý po délce na dvě půlky a vlož je na kastrol, dej do hrnečku lžíci másla, lžíci mouky, kus cukru, na kterémž jsi kůru z jednoho citronu ustrouhala, zaceď to šťávou z téhož

citronu, dobře rozmíchej, nalej na to sběračku vařící polévky z jazyků, smíchané se sklenkou vína, dobře to zamíchej, vlej na jazyky a nech ještě povařit. Omáčku můžeš též dvěma žloutky zakloktati.

JEHNĚČÍ MASO.

245. Pečený jehněčí zadek.

Roast Hind Saddle of Lamb.

Omej dobře jehněčí zadek, kýtky po spodní straně trochu nasekni, aby se ohnuly a do pekáče se vešly; potom je osol a polož masitou stranou dolů do pekáče na kus másla neb sádla. Nejlépe jest používati pekáč s mřížkou na dně, aneb se mohou položiti na dno dvě čisté nesmolnaté loučky. Nech pak zadek za častého polévání a mazání máslem péci; mezi pečením přilévej trochu polévky aneb horké vody, pak jej obrať, posyp ustrouhanou žemličkou, oblož kousky čerstvého másla a nech do zlatova upéci. Potom ho rozkrájej na úhledné kousky, urovnej je na mísu a polej přecezenou šťávou. Jehněčí zadek vyžaduje půl druhé až dvě hodiny pečení, což ovšem závisí na velikosti. Tak též peče se i zadeček z kůzlete.

246. Smažené jehněčí.

Fried Lamb.

Jehněčí krk, plece a hrudí rozkrájej na stejně velké úhledné kousky, osol je a popraš malounko pepřem tlučeným, popraš též trochu moukou, omoč v rozkloktaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce a usmaž v přepuštěném másle do zlatova, pak ještě malounko popraš tlučenou solí, urovnej na mísu a oblož petruželovou natí.

247. Jehněčí kotletky.

Lamb Cutlets.

Z jehněčích žebírek uprav kotletky, sklepej je, osol po obou stranách a nech je v kuthánku v čerstvém másle dvě minuty péci; pak je vyndej a nech vychladnouti. S 1 libry telecího masa seřež kůžičku a všecko žlázovité maso, rozkrájej a s librou ledvinového loje rozsekej, dej to do mísky, osol, přidej trochu rozstrouhaného muškátu, lžičku nakrájených a na másle usmažených cibulek a utři to na kašičku, přidej k tomu tři vejce, rozmíchej to, a potři tím pak po obou stranách vychladlé kotletky as na stéblo tlustě, omoč v rozkloktaném vejci, posyp rozstrouhanou

žemličkou a postav stranou. Krátce před tím než je chceš nésti na stůl, vlož je do rozpáleného přepouštěného másla, nech je osm minut do zlatova smažit a oblož jimi mladý dušený hrášek.

248. Jehněčí kotletky na jiný způsob.

Z jehněčího masa od žeber uprav kotletky po spůsobu skopových, kdyby však byly tuze malé, tedy je nakrájej šikmo, omoč je v rozpuštěném másle a nech je buď na pánvi aneb na rošti spěšně po obou stranách upéci, pak teprve je popraš solí, narovnej na prohřátou mísu a okrášli zelenou petruželí. Můžeš je též proklásti kousky petruželového másla, aneb z vypečené šťávy připraviti omáčku, do které se také může přidati trošku utřeného česneku.

249. Jehněčí řízky.

Lamb Steak.

Z jehněčí kýty nařež úhledné řízky, osol je a v horkém přepuštěném másle neb sádle je rychle usmaž; můžeš je též na rošti upéci. Pak je urovnej na prohřátou mísu, poklaď kousky petruželového másla aneb posyp usekanou smaženou cibulkou. Maso z kýty může se též na příč na spůsob beefsteaku nařezati a též tak upraviti.

250. Nadívané jehněčí hrudí.

Stuffed Breast of Lamb.

Jehněčí předek čistě omej, osuš, podeber pozorně hrudíčko, a naplň tou samou nádivkou jako telecí hrudí, pak to zašij, po obou stranách nasol a popraš bílým tlučeným pepřem. Dej do pekáče na koláčky rozkrájenou cibuli a mrkev, vlož to na hrudí, polej je čerstvým rozpuštěným máslem neb sádlem, přilej trochu hovězí polévky neb vody a nech za častého polévání šťávou asi hodinu péci. Pak vyndej hrudí na mísu, omáčku nech svařit s trochem hovězí polévky, seber s ní všechen tuk a vlej ji na pečeni.

251. Jehněčí kýta s mátovou omáčkou.

Leg of Lamb with Mint Sauce.

Jehněčí kýtu omej, oškrab, naklepej a osol, dej ji na pekáč máslem neb sádlem vymazaný, poklaď malými kousky másla a nech za častého polévání vlastní šťávou pěkně upéci, mezi pečením podlévej trochem polévky aneb horké vody. Mezitím smíchej čtyry lžíce usekaných mátových listů se lžicí cukru, špetkou papriky a koflíkem vinného octa a nech to chvíli státi; upečenou kýtu dej na mísu a polej ji trochu vypečenou a tuku zbavenou šťávou a předlož s mátovou omáčkou ve zvláštní nádobce.

252. Dušené jehněčí se sardelemi.

Stewed Lamb with Sardeles.

Rozkrájej jehněčí předek na úhledné kousky, dej je na rendlík na kus másla, rozkrájenou petružel a kousek celeru, osol je a nech to dusit, časem trochu hovězí polévky přilévajíc. Omej pět pěkných sardelí, vyndej z nich kostičky a utři je s máslem. Udělej bledou jíšku, dej do ní sardele, přilej polovic hovězí polévky a polovic vína a nech to vařit, také můžeš přidati na malé kousky roztrhaného vařeného lososa. Potom přidej dušené jehněčí a přecezenou z něho šťávu, nech ještě trochu povařit, vyndej maso na mísu a polej omáčkou. Víno se může též vynechati.

253. Jehněčí s máslovou omáčkou.

Stewed Lamb with Butter Gravy.

Dej na rendlík kus másla, rozkrájenou cibuli a mrkev, vlož na to úhledně rozkrájený jehněčí předek, osol, přidej kousek nakrájené citronové kůry a nech to na polo udusit. Na jiném rendlíku rozhřej mezitím kus másla, přidej dvě lžíce mouky, udělej bledou jíšku, přidej do ní pomalu a za stálého míchání tolik hovězí polévky, aby povstala zahoustlá omáčka, pak přidej několik zrnek pepře, dva hřebíčky, trochu muškátu a kousek rozkrájené zelené petružele, nech to chvíli vařit, vlej na jehněčí, přidej sklenku vína bílého a šťávu z jednoho citronu a nech v tom maso do měkka uvařit, potom maso vyndej na horkou mísu, seber s omáčky mastnotu, osol ji, proceď sýtkem na maso a nes na stůl.

254. Zadělávané jehněčí.

Fricassee of Lamb.

Omej dobře jehněčí předek a nech ho ve slané vodě čtvrt hodiny vařit, pak ho dej do studené vody, nech vychladnout a rozkrájej ho na úhledné kousky, udělej ze tří lžic másla a tolikéž mouky bledou řídkou jíšku, rozmíchej ji přecezenou jehněčí polévkou, přidej malou rozstrouhanou cibulku, trochu usekané zelené petružele, kousek drobně nakrájené citronové kůry, sklenku vína, a nech to svařit na hladkou omáčku, pak přidej rozkrájené jehněčí, udus to do měkka, a vyndej je pak vidličkou na mísu. Rozkloktej v hrnečku čtyry žloutky aneb dvě celá vejce s trochem smetany, přimíchej to k vařící omáčce, přiceď trochu citronové šťávy a vlej omáčku na maso.

255. Jehněčí s paprikou.

Lamb with Cayenne Pepper Gravy.

Vezmi přední čtvrtku jehněčí, vše dobře vyper a na úhledné kousky rozkrájej. Dej na kuthan čtyry lžíce čerstvého másla, jednu cibuli, jednu mrkev, trochu poru a celeru, vše na koláčky rozkrájené, vlož do toho nakrájené maso, patřičně osol a nech to dusiti, až je maso na polo měkké, pak to lžičkou mouky popraš; přilej pak na to dobrou hovězí polévku a koflík dobré kyselé smetany. Pak přidej k tomu na špičku nože papriky a nech maso nyní zcela do měkka dusiti. Pak vybírej vidličkou kousky masa jeden po druhém do jiného kuthánku, seber s omáčky všechen omastek, osol ji a když příjemně paprikou chutná, proceď ji na beránčí maso, a nech to ještě povařit, uprav na mísu a nes horké na stůl. Omáčka nesmí býti řídká alebrž hodně přihoustlá.

256. Jehněčí ledvinky.

Lamb Kidneys.

Oloupej několik jehněčích ledvinek, rozkroj je v půli po délce, dobře je vyper a usmaž v rozpáleném másle neb sádle, pak to osol a opepři, přidej usekanou a na másle usmaženou šalotku neb malou cibulku, trochu usekaných a na másle udušených žampionů aneb václavek, trochu usekané zelené petružele a zaceď to citronovou šťávou, pak k tomu přimíchej ještě kousek čerstvého másla, narovnej ledvinky na mísu, polej omáčkou a oblož bramborovými kroketkami.

257. Jehněčí osrdí.

Lamb Pluck.

Vyper jehněčí osrdí, rozkrájej je na kousky, vlož do hliněného hrnce, přidej rozkrájenou cibuli a mrkev, několik větviček dymiánu a zelené petružele, několik bobkových listů, trochu soli, pepře, květu, octa a oleje, a nech to dvanáct hodin stát, častěji to obracejíc. Nech na rendlíku rozpustiti kus másla, přidej osrdí, nech chvíli dusit, pak je popraš moukou, podlej stejnými díly polévky a vína a nech to do měka uvařiti. Pak vyndej osrdí na mísu a polej přecezenou omáčkou. Také je můžeš na spůsob telecího připraviti.

DRŮBEŽ.

258. Příprava drůbeže.

Všechna drůbež má býti aspoň po 24 hodin zabitá, než se připravuje. Po zabití se má dobře vyčistit, nasolit uvnitř i z venčí a dáti do chladného místa.

259. Roštěné kuře.

Broiled Spring Chicken.

Mladá kuřata čistě ober, vykuchej, po hřbetě rozpůli, solí a tlučeným pepřem popraš, vlož je do drátěných kleští, (Broiler) a na řeřavém uhlí nejprvé vnitřní a venkovní stranu jedno po druhém pěkně upeč čili urošti. Klaď je pak na mísu, do trouby, aby nevystydly, pokladˇ čerstvým máslem a nes na stůl.

260. Pečené kuře.

Roast Chicken.

Dobře očistěná kuřata omej, uvnitř a povrch osol, zašpejluj, do vnitř vlož několik zelených petruželových lístků, kousek másla, popraš též uvnitř malounko pepřem tlučeným, dej je na pekáč, přidej k nim kousek čerstvého másla, trochu hovězí polévky neb vody, a upeč je po obou stranách do zlatova, při čemž je však musíš začasté máslem potříti, a šťávou vypečenou každých 10 minut polévat; pak je vlož buď celé neb na čtvrtky nakrájené na mísu, polej je tou omáčkou a nes na stůl.

261. Pečený kohout.

Roast Chicken with Gravy.—(Paní M. Z. v Besídce.)

Kohoutka dobře očistím, rozřezám na kousky, obalím ve vejci a pak v rostrouhaném rohlíku. Pak jej dám na kastrol, dám trochu mastnoty a posypu kmínem a cibulí, přiklopím a nechám mírně péci. Když je upečený, tak ho vyndám, a do té mastnoty na kastrol dám trochu mouky jak chci mít hodně jíšky a nechám ji do zlatova usmažit. Když mám jíšku hotovou, naleji na kastrol tolik mléka, jak chci hustou omáčku. Taková omáčka je chutná.

262. Smažené kuře.

Fried Chicken.

Ku smažení běřou se kuřátka mladá, váhy 1 libry, nejvýše 1½ libry. Rozkrájí se na čtvrtky, aneb na kloubky, osolí, obalí v mouce, omočí v rozkloktaném vejci, do něhož přimíchána lžíce

zelené na drobno usekané petružele, posypou žemličkou, neb chlebem a po případě rozváleným krekersem a smaží se do zlatova v rozpáleném přehřátém másle, neb sádle. Smaží-li se kuřata větší, obalují se pouze v mouce, jelikož by se žemličkovým neb chlebovým obalem nesnadno se propekly.

263. Nadívané kuře.

Stuffed Chicken.

Kuře připraví se ku pečení a vysolí se uvnitř i po vrchu. Dvě lžíce n ásla se utře až se zpění, přidají se k němu dvě vejce, půl malé cibule usmažené do žluta, půl koflíčku mléka, sůl, pepř a štipec květu a přimíchá se tolik strouhaného bílého chleba, žemličky neb rozválených krekersů, aby bylo těsto jako na knedlíky, kterýmž se kuře nadije, zašije, dá se na pekáč, poklade povrchu máslem, podleje vodou a dá se péci. Při pečení se častěji polévá vypečenou šťávou.

264. Dušené kuře.

Stewed Chicken.

Náležitě očistěné a vykuchané kuře omej, osol a zašpejluj, polož na prsíčka kousek másla a dej je do kuthanu jenom tak velikého, co by se tam vešlo, přidej k němu na koláčky nakrájenou cibuli, petružel a mrkev, několik zrnek pepře, bobkový list a kousek špeku, přilej k tomu hovězí polévky aneb vody, aby kuře kryla, přikrej to napřed čistým bílým papírem a pak dobře přiléhající pokličkou a nech kuře do měkka dusit, jednou je obrátíc. Pak je vyndej, rozkrájej je na kousky, šťávu svař rychle a na prudkém ohni do husta, seber s ní mastnotu a vlej ji na kuře. Mladé kuře udusí se za půl druhé, starší za dvě hodiny.

265. Dušené kuře s hnědou omáčkou.

Stewed Chicken with Brown Gravy.

Očisť a vykuchej kuře, omej je, uvnitř vysol a dej do něho kousek čerstvého másla, na prsou natři je zlehka šťávou z citronu a máslem, pak do kuthanu slož, kuthan dobře příklop a stranou postav. Dej do jiného kuthanu tři na tenké lístky nakrájené cibule, dvě malé mrkve, trochu poru a pastinaku vše na koláčky nakrájeno, přidej k tomu kus másla a nech to chvíli dusiti, pak přilej k tomu kvart dobré hovězí polévky a nech to půl hodiny vařiti. Půl hodiny před tím, než máš kuřata nésti na stůl, protlač tuto omáčku na ně a nech je v přiklopeném kuthanu dusiti, ale musíš hledět, aby kuřata zůstala zcela bílá, a maso jejich bylo šťavnaté. Vyndej pak kuřata z kuthanu, nech je

osáknouti, urovnej na mísu a nalej na ně dobrou hnědou omáčku, kterou takto připrav: Dej na kuthan kousek čerstvého másla, malý kousek cukru a nech to rozpáliti, pak přidej trochu bílé mouky a udělej z toho hnědou řídkou jíšku, rozdělej to s dobrou hovězí polévkou, aby z toho byla přihoustlá omáčka, přidej trochu tlučeného zázvoru a dobře rozmíchej

266. Dušená kuřátka v omáčce s houbami.

Stewed Chicken with Mushroom Sauce.

Udus a uprav kuřata dle předpisu předešlého a polej omáčkou houbovou (číslo 73).

267. Dušená kuřata s vinnou omáčkou.

Stewed Chicken with Wine Sauce.

Vykuchej kuřata a vyper, pak je nakrájej na úhledné kousky a vlož na chvíli do studené vody. Dej na kuthan kousek nakrájené šunky a kus čerstvého másla, popraš to moukou, přidej cibuli hřebíčkem prostrkanou, citron na koláčky nakrájený, kousek petružele, mrkev, celer; zeleninu tuto svaž nitkou, pak vlož do toho kuřata a nech je dusiti, pak přilej dobrou hovězí polévku a nech je při mírném ohni povařiti. Když máš kuřata nésti na stůl, přilej do toho sklenici dobrého vína, vytlač do toho šťávu z citronu, nech ještě povařiti, vyndej kuřata na mísu, sceď na ně omáčku skrze sejtko, a nes na stůl.

268. Dušená kuřátka s kyselou omáčkou.

Stewed Chicken with Sour Cream Sauce.

Vykuchej čistě kuřátka a dej je do studené vody. Dej na kuthan kousek másla, cibuli hřebíčkem prostrkanou a kousek mrkve, nalej na to hovězí polévku a osol. Vyndej kuřátka ze studené vody, pěkně je do kuthanu slož, aneb je na kousky rozkrájej a do kuthanu urovnej a nech je pak, avšak nikoli do měkka, dusiti, musíš však je začasté obraceti, aby zůstala pěkně bílá. Dej na kuthan kousek másla, kousek nakrájené cibule, trochu sekané zelené petružele, přidej k tomu dvě lžíce mouky a udělej z toho bledou jíštičku, nalej na to trochu hovězí polévky a hodně to rozdělej. Pak sceď polévku, v níž jsi kuřátka byla dusila, seber s ní mastnotu a vlej ji do té rozdělané jíštičky, dej pak do této omáčky dušená kuřátka a nech je trochu vařiti. Než je dáš na stůl, rozkloktej dva žloutky s trochem kyselé smetany, přimíchej do omáčky, dej kuřátka na mísu a proceď na ně tu omáčku, a nes na stůl. Chceš-li, můžeš do toho vytlačiti šťávy z citronu.

269. Kuře s knedlíčky.

Chicken with Dumplings.

Dej vařit kuřata v hovězí polévce aneb dusit na rendlík na čerstvé máslo, s podlévkou vodou. Mezi tím připrav knedlíčky následujícím způsobem: Utři na hlubokém talíři lžici nového másla, až se zpění, vraž do toho dvě vejce, přimíchej lžičku zelené petružele usekané na drobno, trochu květu a trochu pepře, osol a přimíchej tolik rozstrouhaného chleba neb rozválených krekersů, aby se daly dělat z toho knedlíčky velkosti lískových ořechů, které uvař zvlášť ve slané vodě. Když jsou kuřata dost měkká, vyndej je, šťávu neb polévku z nich proceď do hrnku, není-li šťávy dost, přilej polévky, zapraž to bílou jíškou, vlej zas do rendlíku, vlož do toho kuřata a nech povařit. Knedlíčky vařené dej na mísu s kuřaty a polej omáčkou.

270. Kuře s citronovou omáčkou.

Chicken with Lemon Sauce.

Udus pěkné kuře podle předešlého způsobu, vyndej je na mísu, přikrej a postav zatím na teplé místo. Udělej ze lžíce másla a lžíce pěkné mouky bílou jíšku, rozmíchej ji přecezenou šťávou, v níž se kuře dusilo, přiceď z půl citronu šťávu, přidej trochu drobné citronové kůry a malý kousek cukru, dle libosti přilej též několik lžic bílého vína, svař to na hladkou omáčku a vlej na rozkrájené kuře.

271. Kuře s paprikou.

Chicken with Cayenne Pepper.

Dej na rendlík kus čerstvého másla, jednu tence nakrájenou cibuli, vlož na to dvě rozčtvrcená kuřata, trochu je osol, přikrej a nech na polo dusit; potom je vyndej na jiný rendlík, do šťávy přidej plnou lžíci mouky, rozmíchej to, přilej trochu hovězí polévky, několik lžic kyselé smetany a nech to ještě povařit; pak to proceď na kuřata, přidej asi půl lžičky papriky a nech je v té omáčce vařit.

272. Kuře s rýží.

Chicken with Rice.

Přebranou rýži vyper nejdříve ve studené a pak dobře ve vařící vodě, nalej na ni hovězí polévky a nech ji do měkka vařit, musíš však dáti pozor, aby zůstala celá; potom rozkloktej v hrnéčku tři žloutky anebo dvě celá vejce s kouskem nového másla a trochem hovězí polévky, okořeň květem, vlej na to rýži, přidej lžičku zelené petružele na drobno rozsekané a zlehounka zamíchej Vařená kuřata dej na mísu, pokrej je rýží a nes na stůl.

273. Kuře s karfiolem.

Chicken with Cauliflower.

Uvař dobře očistěná kuřata v hovězí polévce, nech na rendlíku rozpustiti kus nového másla, přidej trochu bílé mouky, udělej bledou jíšku a zapraž ní tu polévku, ve které se kuřata vařila; mezitím nech vařiti v hovězí polévce aneb ve slané vodě očištěný bílý karfiol; kuřata rozkrájej na úhledné kousky, vlož je na rendlík, polej upravenou omáčkou, okořeň tlučeným květem a nech chvilku povařit. Pak dej kuřata s omáčkou do mísy a oblož je karfiolem. Tak připravují se též kuřata se šparglem.

274. Kuře s celerem.

Chicken with Root Celery.

Uvař kuřata buď v hovězí polévce, aneb je na másle udus; nech vařiti celer v hovězí polévce a když změkne, rozkrájej ho na koláčky a dej ke kuřatům; jeden v hovězí polévce do měkka uvařený celer rozetři s kouskem nového másla a několika žloutky, okořeň květem, zapraž to bílou jíškou, proceď sýtkem na kuřata a nech ohřát. Vlož kuřata na mísu, polej omáčkou, oblož celerovými koláčky a okrášli zelenou celerovou natí.

275. Kuře s rajskými jablky.

Chicken with Tomatoes.

Uvař ve víně neb vodě dvě až tři rajska jablka, přidej ostrouhanou a ve smetaně namočenou žemličku neb bílý chleba, aneb rozválený kreker, přilej trochu hovězí polévky, okořeň květem a drobnou citronovou kůrou, přidej kousek cukru, dobře to rozmíchej a proceď na vařená aneb na másle dušená kuřata.

276. Kuře s houbami.

Chicken with Mushrooms.

Dobře očistěné hlavičky hub rozkrájej na lístky a nech je na kusu čerstvého másla a trošce zelené petružele chvilku dusit; pak na ně vlož očištěná a na kousky rozkrájená kuřata, osol je a nech pod poklicí dusit, dej však pozor aby se nepřipálila; když změknou, a šťáva se počíná ztrácet, popraš je malounko moukou, přilej trochu hovězí polévky, nech to ještě varem obejít a předlož. Do omáčky můžeš přimíchati též trochu vařené sladké smetany.

277. Kuře s majonézou.

Spring Chicken with Mayonnaise.

Vyber pěkná očištěná kuřata, nasol, zašpejluj je, potři na prsou citronovou šťávou, aby pěkně zbělela a nech je v rendlíku na

másle a zelené petruželi s trochem hovězí polévky udusit; pak je rozkrájej na úhledné kousky a nech je vychladnout, rozkloktej šest žloutků, přidávej po kapkách skleničku dobrého olivového oleje aneb rozhřátého čerstvého másla a míchej tím tak dlouho, až je to pěkně hladké, pak k tomu přimíchej šťávu z jednoho citronu, malounko to osol a opepři; potom omoč kousky kuřat v této omáčce, urovnej je na mísu, polej ostatní omáčkou a oblož je srdíčky z hlávkového salátu a na čtvrtky nakrájenými tvrdými vejci.

278. Risolky z kuřete.

Rissoles of Chicken.

Usekej na drobno masa z pečeného neb vařeného kuřete, přidej trochu usekaných dušených hub, několik lžic zapražené omáčky, čtyry žloutky, trochu soli, pepře a květu, nech to za stálého míchání dobře prohřáti, přidej trochu usekané zelené petružele, zaceď citronovou šťávou, vyndej to na talíř a nech vychladnout; z pěkného nudlového těsta vykrájej skleničkou aneb formičkou kulaté lístky , dej vždy na jeden trochu té sekaniny, pomaž okraje bílkem, přikrej druhým lístkem, okraje přimáčkni a klaď risolky na pomoučněné prkénko; pak je omoč v rozkloktaných vejcích, usmaž v rozpáleném omastku, narovnej na mísu, okrášli smaženou zelenou petruželí a ve zvláštní nádobce podej pažitkovou aneb jinou vhodnou omáčku. Tak připravují se i risolky z jiného masa, drůbeže a zvěřiny, a rozličné zbytky dají se tímto způsobem velmi výhodně upotřebiti.

279. Kuřata se slanečkem.

Spring Chicken with Herring.

Vyper dvě kuřátka, uvař je na polo v hovězí polévce, pak je vyndej a nech vychladnout. Zatím oper a rozkrájej slanečka na podlouhlé nudličky, tak jako slaninu, a protáhni jím kuřata na prsíčkách, rozkroj pak kuřata v půli, dej je na kuthan, nalej na ně polévky, v níž jsi je byla vařila, přidej kousek másla, trochu květu, citronovou kůru, šťávu z citronu a zbytky slanečka; mlíčí slanečka rozkrájej pak na kostky a dej též k ostatnímu, zapraž to pak trochem mouky a nech kuřata do měkka uvařiti, vyndej je pak na mísu a proceď na ně omáčku skrze sejtko.

280. Pečený krocan.

Roast Turkey.

Nejlepší jest krocan ne déle než-li rok starý. Krocan se po zabití dobře oškube, chmýří opálí, vykuchá, vymeje, nasolí a v zimě aspoň 2 neb 3 dny a v létě aspoň 24 hodin před pečením v

chladném místě ležeti nechá. Dej jej pak na pekáč, popraš pepřem uvnitř i povrchu, vlož do vnitř a na vrch poklaď kousky másla, — dohromady as koflík másla, — podlej koflíkem vody a dej péci. Aspoň každých patnáct minut polévej vypečenou šťávou a do zlatova upec při stálém ale ne prudkém ohni. Pečení trvá hodinu až hodinu a půl, dle velkosti krocana. Když je pečený, rozkrájej na úhledné kousky, dej na mísu a šťávou polej. Dej k němu brusinkovou (cranberry) marmeládu.

281. Krocan s nádívkou.

Stuffed Turkey.

Připrav krocana k pečení jak v předcházejícím uvedeno a připrav si pak následující nádívku: Vezmi tři koflíčky strouhaného bílého chleba, dej na misku, rozbij do toho dvě vejce, osol a opepři, přidej kus másla a mléka tolik, aby byla nádivka tak hustá, jak obyčejné těsto na knedlíky. Zamíchej do nádívky lžíci rozdrcené a na sítku přesáté šalvěje, naplň pak nádívkou krocana, zašij a upeč na předešlý způsob.

282. Krocan s ustřicovou nádívkou.

Stuffed Turkey with Sage Dressing.

Připrav krocana i nádívku dle způsobu předešlého, však místo šalvěje přidej na másle usmaženou malou cibulku a zamíchej do nádívky dva tucty pěkných velkých čerstvých ústřic a upec na předešlý způsob.

283. Krocan s nádívkou z kaštanů.

Stuffed Turkey with Chestnut Dressing.

Oloupej dvě libry pěkných kaštanů, vlož je pak do vařící vody, nech je tam tak dlouho, až kůžičku s nich můžeš čistým ubrouskem sloupnouti, pak je omej a nech osáknouti. Dej nyní na kuthan 4 lžíce másla, přidej dvě lžíce tlučeného cukru, přistav k ohni a míchej tím tak dlouho, až cukr malounko zhnědne, přilej pak trochu hovězí polévky neb vody, vlož do toho kaštany, a nech je dusiti, ne však zcela do měkka, a zejmena hleď, aby kaštany zůstaly celé. Pak je vyndej a nech trochu vychladnouti. Pěkně očistěného a vykuchaného krocana omej, při kuchání dej však pozor, aby se vole neprotrhlo, nadij nyní těmi kaštany vole, kteréž pak zašij aneb zašpejluj, osol krocana, a upeč na předešlý způsob.

284. Krocan s nádívkou mandlovou.

Utři dvě lžíce čerstvého másla, vraz do něho dvě neb tři vejce, přilej několik lžiček smetany, čtvrt libry oloupaných a nakráje-

ných mandlí, trochu tlučeného květu, malý kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, osol to, a přidej chceš-li míti nadívku přisládlou lžičku cukru, pak přidej tolik nastrouhaného chleba, aby z toho byla dosti přihoustlá nádivka. Nadij tím vole čistě vykuchaného krocana, zavaž je, osol, vlož krocana na pekáč, podlej několika lžícemi polévky, poklaď jej kousky másla a nech zvolna po obou stranách do zlatova upéci, musíš však začasté čerstvým máslem potříti. Pak jej rozkrájej, na mísu úhledně urovnej, a podlej šťávou, v níž se byl krocan pekl.

285. Pečená husa.

Roast Goose.

Dobře očistěnou a vykuchanou husu omej ve studené vodě povrchu i uvnitř ji nasol, vysyp ji uvnitř trochem přebraného kmínu, vlož ji na pekáč, podlej trochem vody, dej ji do trouby a nech pozvolna péci; pak ji obrať, polévej ji začasté vypečenou šťávou, pak sádlo slej a nech husu na prudkém ohni do hněda dopéci. Pakliže mezi pečením kůžičku na hřbetě a pod křídly vidličkou propichuješ, sádlo se lépe vypeče a kůžička zkřehne a stane se chutnější. K huse se obyčejně dávají knedlíky se zelím, aneb pouze dušené zelí, avšak různě upravené brambory jsou též dobré.

286. Husa s jablkovou nádívkou.

Goose with Apple Dressing.

Připrav husu k pečení způsobem předešle uvedeným a pak připrav následující nádívku: Vezmi dva koflíčky dušených rozmíchaných navinulých jablek, přimíchej k nim koflíček strouhaného chleba, trochu šalvějových rozetřených a prosátých lístků, cibulku drobounce rozsekanou a trochu červeného pepře. Nadij husu, zašij a nech péci předešlým způsobem.

287. Dušená husa.

Stewed Goose.

Máš-li husu starší, která se nehodí dobře k pečení, můžeš ji dusit následujícím způsobem: Dej na kuthan rozkrájenou slaninu, nakrájené telecí maso, na koláčky nakrájenou mrkev, petružel a celer, vlož na to vykuchanou a osolenou husu, přidej několik bobkových listů a několik zrnek pepře, polej hovězí polévkou a chceš-li přilej též trochu bílého vína, přikrej poklicí a nech husu do měkka dusit; pak ji vyndej na mísu a oblož celerovým salátem.

288. Husí drobečky s rýží.

Goose Giblets wite Rice.

Nech vařiti husí drobečky; když je odpěníš, přidej k nim kousek celeru a kořínek petružele, osol je a do měkka je uvař. Pak dej na kuthan tři lžíce čerstvého másla, koflíček přebrané a několikráte v horké vodě vyprané rýže, podlej ji několika lžícemi hovězí polévky, trochu to osol, a nech rýži na mírném ohni zvolna do měkka dusit; musíš však dáti pozor, aby spodem nepřichytla a dle potřeby přidej ještě trochu hovězí polévky. Pak udělej bledou jíšku, rozdělej ji trochem hovězí polévky, okořeň květem, osol a nech to svařit na hladkou omáčku. Posléze urovnej uvařené husí drobečky na mísu, polej je omáčkou, udělej kolem věnec z rýže a na něm šikmo proužky z drobně usekaného, uzeného masa. Na místo jíšky můžeš též použíti omastku z pečeně anebo osmažiti trochu kmínu na másle aneb husím sádle, do kteréhož přidej trochu rozsekané zelené petruželky; nezapomeň přidati do rýže též trochu květu i malé poznání šafránu. Ku drobečkům počítají se křidelka, nožičky, krček, játra a žaludek. I dobře vyčistěných střívek, když se otočí na nožičky, lze upotřebiti a slouží za dobrou pochoutku.

289. Husí drobečky s nudlemi.

Goose Giblets with Noodles.

Uvař husí drobečky jako předešle a udělej po dvou vejcích drobné nudličky; když jsou drobečky dost měkké, sceď polévku a nech ji ustát, pak ji slej do hrnečku, nech ji vařit a když jest v hodném varu, zavař do ní ty nudličky; úhledně nakrájené drobečky měj připravené na teplém místě, potom je dej na mísu a na ně ty zavařené nudle. Uvařené drobečky můžeš též obložiti ve slané vodě uvařenými makarony, omastěnými a posypanými sýrem.

290. Zadělané husí drobečky s knedlíčky.

Goose Giblets with Quennelles.

Osol a vař husí drobečky se zeleninou jako hovězí maso do měkka. Utři velkou lžíci másla, vraz do něho tři vejce, přidej kousek na drobno rozsekané citronové kůry, rozstrouhaná neb rozsekaná husí játra (chceš-li přidati játra sekaná, musíš žilky vybrati), trochu to osol a dobře rozmíchej, pak přidej ještě několik lžic dobré smetany a tolik rozstrouhaného chleba neb krekersů, aby z toho knedlíčky dělati se mohly a postav stranou. Dle chuti můžeš přidati též k tomu knedlíčkovému těstu malý spárek rozsekaného česneku s mariankou. Dej na kuthánek kou-

sek čerstvého másla a udělej bledou jíšku, rozmíchej ji s polovicí přecezené polévky z drobečků, druhou polovici polévky sceď též do kuthanu a nech ji vařiti, ze smíšeniny udělej kulaté knedlíčky a zavař do té vařící polévky. Když jsou knedlíčky dostatečně vařeny, přidej k nim uvařené husí drobečky, nalej na to zapraženou polévku, okořeň trochu květem a nech ještě chvíli povařiti, pak vyber drobečky, dej je na mísu, oblož je těmi knedlíčky, omáčkou polej a nes na stůl.

291. Husí drobečky s karfiolem.

Goose Giblets with Cauliflower.

Uvař husí drobečky na předešlý způsob, očisť pěkný karfiol a uvař buď v hovězí polévce aneb v polévce z drobečků do měkka, musíš však dáti pozor, aby se nerozvařil a nerozpad, pak jej vyndej a dej do studené vody, aby zůstal pěkně bílý, pak udělej z čerstvého másla bílou jíšku, polévku z drobečků sceď a zapraž ji tou jíškou, okořeň trochu květem tlučeným, dej do toho uvařené drobečky a karfiol a nech ještě chvíli povařiti, pak urovnej karfiol úhledně do prostřed mísy, oblož jej uvařenými drobečky, polej omáčkou a nes na stůl.

292. Pečená kachna.

Roast Duck.

Kachna peče se zcela tím způsobem jako husa. Může se též nadíti následovně: Rozsekej tři cibule na drobno, rozetři a prosej lžičku šalvějových listů, přidej dvě lžíce strouhaného chleba, jedno vejce, kousek másla, sůl a pepř, drobře rozmíchej, kachnu nadij a zašij. Peč jako husu.

293. Kachna s houbami.

Duck with Mushrooms.

Očistěnou a vykuchanou kachnu dej do rendlíku na rozškvařenou slaninu, přidej rozkrájenou cibuli, několik zrnek pepře a nech to chvilku dusit; pak podlej kachnu několika lžícemi silné polévky, přikrej rendlík poklicí a nech opět dusit, musíš však kachnu aspoň jednou obrátiti. Když jest kachna více než na polovic hotová, přidej dva neb tři tucty malých oloupaných hlaviček žampionů, aneb jiných čerstvých hub, a nech vše do měkka udusit. Potom vyndej kachnu na mísu, oblož houbovými hlavičkami; šťávu proceď, rozmíchej ji trochem omáčky z rajských jablíček a vlej ji na kachnu.

294. Nadívaná holoubata.

Stuffed Squabs.

Dobře obraným, vykuchaným a vypraným holoubatům uřízni hlavičky, volátka opatrně vyndej a kůžičku na prsíčkách pěkně pro nadívku podebeř. Utři lžíci másla, vraz do něho jedno vejce a jeden žloutek, přidej dvě lžíce mléka, špetku soli, trochu drobné citronové kůry, trochu usekané zelené petružele, čtyry lžíce ustrouhané žemličky a dobře to promíchej. Potom tím nadij holoubata, volátka nitkou zavaž, nožky přivaž k zadečkům, dej holoubata na pekáč na kus másla, přidej trošinku vody a nech je za častého polévání vypečenou šťávou pěkně upéci. Pak je rozkrájej na čtvrtky, urovnej pěkně na mísu a polej vypečenou šťávou.

295. Holuby.

Stuffed Pigeons.

Mladé holuby dobře očisť, hlavičky uřízni, vykuchej a na prsíčkách kůžičku podeber jak daleko můžeš. Usekej žaludky a játřička s trochem zelené petružele a se žemličkou v mléce namočenou, dej to do hrnéčku a rozmíchej to s kouskem nového másla, okořeň tlučeným květem a pepřem, přidej dvě vejce, osol to a dobře rozmíchej, naplň tou nadívkou vole, obvaž krček nitkou, aby nadívka nevyběhla, nasol holoubata a vlož na kuthánek, dej pod ně kousek másla, trochu polévky neb vody, a nech je péci, pomaž je začasté máslem. Když jsou měkké, posyp je strouhanou žemličkovou kůrou a polej vypečenou šťávou.

296. Dušená holoubata se šparglem.

Stewed Squabs with Asparagus.

Vykuchej a omej čistě pěkná holoubata a nech je as tři minuty vařiti v slané vodě, nech je vychladnouti a pak dobře je osuš. Dej na kuthan kousek másla, jednu cibuli, mrkev, kousek petružele, vlož do toho holoubata, osol to a nech několik minut dusiti. Napraš na to pak trochu mouky, rozdělej s dobrou hovězí polévkou a nech to půl hodiny vařiti, omastek s toho ale sbírej. Když jsou holoubata měkká, vyndej je do jiného kuthanu a postav je na teplé místo, aby nevychladla. Omáčku nech nyní hodně zavařiti, zakloktej ji čtyřmi žloutky, přidej lžičku cukru, trochu šťávy z citronu patřičně to osol a proceď skrze sejtko na dva koflíčky zelených šparglových hlaviček, jež jsi byla v slané vodě dříve uvařila. Dej holoubata na mísu a upravenou omáčkou polej.

297. Dušená holoubata s hnědou omáčkou.

Stewed Squabs with Brown Sauce.

Dej na kuthan kousek nového másla aneb slaniny na lístky nakrájené, trochu dymiánu a petružele, celou cibuli, několik zrnek pepře, kousek zázvoru a čtyry hřebíčky. Dej na to pak holuby, osol a podlej je dvěma lžícemi vinného octa, dobře kuthan přiklop, a nech holoubata zvolna do měkka dusiti; pak je vyndej do jiného kuthanu, rozkroj v půli a postav na teplé místo. Zatím dej na malý kuthan kousek čerstvého másla rozpáliti, přidej dvě neplné lžíce mouky a lžičku cukru a udělej hnědou jíštičku, rozdělej jí pak omáčkou z holubů, přilej hovězí polévku a nech povařiti, proceď ji skrze sejtko na nakrájené holuby, nech je asi minutu ještě na ohni, nesmí se to však již vařiti, a nes to pak hned na stůl. Můžeš do omáčky dáti též citron na koláčky nakrájený.

298. Holoubata se zeleným hráškem.

Squabs with Green Peas.

Rozkrájej na čtvrtky dobře očistěná holoubata, vlož je do rendlíku na kus másla, osol je a nech je půl hodiny dusit; pak je popraš dvěma měchačkami mouky, zamíchej jimi, za chvilku přilej dva koflíky hovězí polévky a svař na hladkou omáčku; potom holoubata vyndej, omáčku proceď, přidej do ní kvart mladého zeleného hrášku. kousek cukru a trochu květu, nech to chvíli dusit, pak do toho vlož opět holoubata a nech vše do měkka udusit. Urovnej potom holoubata do prostřed mísy a oblož vkusně hráškem.

299. Zbytky drůbeže s podpoušťkou.

Salmi of Fowl.

Dej do hrnečku stejné díly octa a vody aneb hovězí polévky přidej kousek rozkrájené citronové kůry, celou cibuli, kousek dymiánu, několik bobkových listů, trochu pepře, nového koření a soli; nech to dohromady svařit, pak do toho zamíchej bledou jíšku, kousek přepáleného cukru a trochu bílého vína, nech ještě povařit a proceď na úhledně nakrájené zbytky drůbeže na pekáči narovnané; nech zbytky v omáčce ohřát, narovnej je na mísu, polej omáčkou a oblož pečenými aneb smaženými brambory.

300. Uzená drůbež.

Smoked Fowl.—(Z Besídky.)

Mladé tlusté husy se zabijí, oškubají a omyjí, načež se jim uřízne krk a křídla těsně u trupu. Pak se na hřbetě podélným říznutím rozpůlí, vnitřnosti a kosti se z nich pozorně vyjmou a

pak uvnitř i vně hodně vytřou solí, do které bylo přidáno něco ledku (sanitru) a jemně usekané citronové kůry. Obě půlky se nyní tak složí, aby vnitřní maso k sobě přiléhalo, t. j. aby bylo jako v celku. Dají se na mísu, přikryjí prkénkem a obtíží se. Tak se nechají po osm dní ležet, každý den se obrací a lákem který z nich vyprýští se polévají. Potom se vyndají, poněkud osuší, pepřem a hřebíčkem uvnitř prosypají, opět po dvou se složí, zabalí se do papíru a udí se 8 až 10 dnů na mírném kouři. Podobně se udí také kachny. Kapouni, poulardi, mladé slepice, koroptve, bažanti dobře se oškubou, na hřbetě podél rozříznou, vnitřnosti se vyndají, všecky kosti pozorně od masa se oddělí a hlava a křídla se odříznou. Pak potrou se solí a nechají 2 dny ležet. Potom osuší se a potrou hrubě tlučeným pepřem, jalovcem, hřebíčkem a trochou muškátu. Zadek sešije se a drůbež tak upravená zašije se do hrubého plátna a nechá se pod tíží několik hodin ležet. Potom udí se 8 dní při kouři jalovcem.

ZVĚŘINA.

(GAME.)

301. Zajíc.

Zvěřina není již tak hojnou v této zemi, jako druhdy. Nejobyčejnější jest dosud divoký králík, rabitt, který rozšířen je v celé zemi a pak na západě velký zajíc, jack rabitt, ač týž není pravým zajícem evropským (hare). V úpravě obou není skoro žádného rozdílu a proto také používáme slova zajíc pro oba druhy. Není-li zajíc ještě vyvrhnut, tedy jej rozřízni, vnitřnosti odstraň, žluč z jater pozorně vyřízni, játra a srdce zachovej, ostatní pak vnitřnosti odhoď. Americký králík i zajíc nemají kůži tak pevnou jako evropský a srsť též snadno s kůže pouští — proto se nedá také dobře po evropském způsobu stáhnouti. Nejlepší způsob stahování jest tento: Vezmi zajíce za kůži na hřbetě do prstů jedné ruky a povytáhni ji od hřbetu, pak ji na příč nařízni přes celý hřbet, obě naříznuté strany prsty uchop a táhni od sebe, totiž na předku k hlavě a na zadku k zadním běhům, maje péči o to, aby se kůžička obracela, tak aby srsť přišla dovnitř a ne do styku s masem, na kteréž by se lepila. Tak pozorně a pomalu táhni, zadní část až k nožičkám, které v kloubu uřízni; přední část až k plecím, načež musíš přední běhy vytáhnouti a též v kloubu uříznouti; pak táhni kůži přes krk ku hlavě a tuto u samého krku

uřízni. Jedná-li se ti též o zachování hlavy, můžeš ji též stáhnouti; uši (slechy) u samé hlavy uřízni, a kůži pomocí nože, potřeba-li, s hlavy odstraň. Zadky se obyčejně pekou, předky připravují se nejčastěji s omáčkou.

302. Pečený zajíc.

Roast Rabitt.

Stáhni pěkného mladého zajíce, odděl předek od zadku, omej jej čistě, kůžičku s něho sejmi, protáhni jej hustě čerstvým špekem, a osol jej. Dej na pekáč tři cibule na koláčky rozkrájené špetku dymianu, jeden bobkový list, asi deset zrnek nového koření, osm zrnek pepře, dva hřebíčky, spárek česneku, odřízky od špeku a od zajíčka, vlož zajíce na pekáč, podlej pod něj trochu vinného octa, trochu vody, přidej kousek másla a nech zajíce hezky zprudka péci; když jest již brzy dopečen, obrať jej a nech dopéci, při čemž jej musíš velmi často dobrou smetanou, v které jsi byla kus čerstvého másla rozpustila, perouťkou potírati. Když jest zajíc dosti křehký, rozsekej jej na úhledné kousky, urovnej je na mísu v jeho předešlé podobě, omáčku zapraš trochem mouky, rozmíchej, skrze sejtko protlač, přidej ještě trochu smetany, nech ji ještě několik minut povařiti a nalej do mísečky; můžeš k zající podat usmažené brambory. Místo smetany můžeš zajíce též máslem potírati a šťávou vypečenou polévati.

303. Pečený zajíc v kyselé smetaně.

Roast Rabitt with Sour Cream.

Když se zajíc stáhne, oddělí se zadek od předku, ze zadku ořežou se všechny kůžičky, vymeje a nasolí a dá se na pekáč. Do půl pintu octa a též tolik vody, dá se jedna velká rozkrájená cibule, trochu dymiánu, bobkového listí, celého pepře, celého zázvoru, nového koření a několik hřebíčků; nechá se to svařit a vystydlé vleje se to na zajíce; v tom se může zajíc nechat 3—4, ba v zimě i 8 dnů ležet, jen že se má každodenně obracet. Když se má zajíc péci, vyndá se na prkénko, protáhne (vyšpikuje) se pěkně slaniou, dá se na pekáč kus másla, dvě čerstvé rozkrájené cibule, zajíc se na to vloží, slaninou dolů, podleje se trochu toho moku v kterémž ležel a nechá se péci. Při pečení se však musí zajíc častěji obraceti a pokaždé hustou smetanou polévat a navrch se musejí klást kousky másla, až zajíc povrchu hezky zčervená a omáčka zhoustne. Kdyby omáčka tuze osmahla, může se do ní přilít trochu toho slitého moku a trochu kyselé smetany. Pak se zajíc dá na mísu a podleje procezenou omáčkou.

304. Předek zajíce na černo.

Jugged Rabitt.

Rozřezej předek zajíce na kousky, vlož je na kuthan, dej pod ně kousek másla neb sádla, trochu dymianu, jednu cibuli na koláčky nakrájenou, kousek citronové kůry a bobkový list, nalej na to tolik vody, aby šla asi na půl prstu zvýší přes zajíce, osol to, přiklop kuthan a nech to pak vařiti. Když je zajíc málem do měkka uvařen, vyndej jej na talíř, omáčku proceď, přilej do ní trochu octa, aby omáčka byla trochu přikyslá, zapraž ji malouko hnědou jíškou a přidej k tomu neplný koflíček hnědého nastrouhaného perníku. Pak dej do malého hrnku kousek cukru, přistav na prudký oheň a když zhnědne, při čemž musíš hledět, aby se nepřipálil, rozdělej jej trochem polévky, dej to nyní do omáčky, vlož do ní uvařeného zajíce, nech jej v omáčce chvíli povařit, a nes na stůl.

305. Zajíc s bílou omáčkou.

Rabitt with Cream Sauce.

Očistěného králíka rozsekej na stejné díly, omej, nasol, dej na rendlík s kouskem rozkrájené slaniny, přidej dvě rozkrájené cibule, kousek citronové kůry, větvičku dymianu, bobkový list, několik zrnek pepře, podlej třemi lžícemi vinného octa a nech ho do měkka dusit. Maso pak vyndej na mísu, omáčku proceď, zapraž ji bílou jíškou, přilej trochu octa a hovězí polévky, nech trochu povařit, a je-li omáčka tuze kyselá, přidej kousek cukru; pak zakloktej jednou pintou husté kyselé smetany, vlož do ní opět králíka, nech dobře prohřát a předlož.

306. Smažený králík.

Fried Rabitt.

Dobře očistěného králíka rozděl na stejné kousky, omej je a ubrouskem dobře osuš; popraš moukou, omoč v rozkloktaných vejcích, obal v ustrouhané žemličce a v rozpáleném másle neb sádle je do zlatova usmaž. Hodí se velmi dobře za obklad k zelenině aneb k bramborové kaši.

307. Srnčí a jelení maso.

Venison.

Jelen, srnec a antelopa počítají se k vysoké zvěřině. Půl druha až tříletá zvířata s hnědou srstí poskytují nejlepší maso; zvířata s červenou srstí nejsou tak chutná. Samci přes tři roky stáří v době říjení se k požívání vůbec nehodí a maso kolouchů

méně než devíti měsíčních není též chutné. Vysoká zvěřina rozdělí a rozseká se po způsobu skopového a obyčejně se na několik dní před přípravou naloží; mladá a čerstvá zvěřina může se však bez naložení upraviti. Omáčka na srnčí připravuje se následovně: Dej do hrnku půl lahve červeného vína, přidej koflík pepřové omáčky, kteráž je popsána při popisu úpravy jeleního hřbetu, koflík ryvízových povidel, dvě lžíce octa a maso z jednoho citronu. Dobře to dohromady promíchej, nech chvilku povařit a proceď do nádobky.

308. Pečený srnčí hřbet neb kýta.

Roast Saddle or Leg of Venison.

S dobře uleželého srnčího hřbetu sejmi kůžičku, protáhni jej nakrájeným špekem a osol, dej na kuthan na koláčky rozkrájenou mrkev a dvě cibule a kousek zelené petružele, dva bobkové listy, dva hřebíčky a několik zrnek pepře, vlož na to upravený srnčí hřbet, polej kvartem vinného octa, dobře přikrej a nech tak do druhého dne ležt; pak ho vyndej, dej na pekáč, podlej trochem té šťávy a trochem polévky, poklaď kousky čerstvého másla neb sádla a nech v troubě po obou stranách zvolna do měkka upéci; potom ho vyndej na mísu a podlej omáčkou, se které jsi mastnotu sebrala. Srnčí kýta se též tak připravuje.

309. Jelení kýta.

Leg of Venison.

Jelení kýtu čistě omej, seřež s ní kůžičku a hodně ji naklepej, aby zkřehla. Nalej na ni trochu octa, nasol a nech ji tak dva neb tři dni ležeti. Když ji chceš připraviti, posyp ji trochem tlučeného pepře, solí a protáhni hustě špekem. Dej na pekáč na lístky nakrajený špek, vlož naň jelení kýtu, a peč zvolna po obou stranách. Pak přilej pod ní octa, v němž naložena byla, trochu hovězí polévky a něco strouhaného chleba. Nech to pak pozvolna dusiti, až je kýta měkká. Polej ji pak máslem, podlej trochem kyselé smetany a nech ještě chvíli v troubě. Vyndej jí pak na mísu a polej omáčkou. Když chceš můžeš omáčku upravit též bez smetany.

310. Jelení hřbet s omáčkou pepřovou.

Saddle of Venison with Pepper Sauce.

Omej jelení hřbet, osol a vlož jej na kuthan, dej pak pod něj několik bobkových listí, trochu dymiánu, cibuli, několik hřebíčků, mrkev, por, celer a petruželový kořínek, nalej na to dvě vinné sklenky vinného octa a nech to zvolna dusit. Vyndej pak hřbet na podlouhlou mísu a podej k němu v mísečce omáčku pe-

přovou, jež se takto upravuje: Dej na kuthan kousek čerstvého másla a dvě malé lžice mouky, a nech to do žluta upražiti. Rozdělej to pak s dobrou hovězí polévkou, a nech to zvolna vařiti. Zatím nakrájej cibuli na lístky, dej ji na jiný kuthánek, nalej na ní koflíček octa, přidej lžičku celého pepře a nech to též zavařiti. Pak to nalej do omáčky, již na druhém kuthánku vaříš, a nech to ještě chvíli povařiti, seber pak s ní omastek, osol ji a proceď.

311. Jelení hřbet s citronovým křenem.

Saddle of Venison with Horseradish.

Omej dobře jelení hřbet, nasol jej a dej do velkého hrnku, nalej naň vína a octa a tolik vody, aby to bylo příjemně zakyslé, dej do toho několik zrnek pepře, něco nového koření, několik hřebíčků a jalovců, nžkolik metliček dymianových, dva neb tři bobkové listy, jednu cibuli, a nech hřbet pak tak dlouho vařiti, až změkne. Vyndej jej pak z té omáčky a přidej do ní citronový křen. který se takto připravuje: Ostrouhej kůrku z půl citronu, dej do mísečky, přidej k tomu lžíci cukru, vytlač do toho šťávu z citronu, přidej půl koflíčku octa a tolik nastrouhaného křenu, aby to bylo přihoustlé.

312. Zvěřina s omáčkou.

Venison with Gravy.

3 libry zvěřiny čistě omej, dej ji do hrnku, nalej na ní vody, octa a obyčejného vína, osol to, přidej k tomu celé koření, něco jalovce, několik bobkových listí, cibuli, a nech zvěřinu tak dlouho vařiti, až jest skoro měkká. Nech pak rozpáliti přepuštěné máslo na kuthanu, přidej dvě lžíce mouky, malou přehrsti strouhaného černého chleba, a nech to v tom másle do hněda upražiti, rozmíchej to s trochem omáčky, v níž zvěřina se vaří, přilej to pak na mísu, proceď na ni omáčku, a posyp ji drobně nakrájenou citronovou kůrou. Chceš-li, můžeš ku konci nechat v omáčce kousek hnědého strouhaného perníku svařiti.

313. Dušené srnčí plece.

Stewed Shoulder of Venison.

Dvě srnčí plece dobře omej, kost z ohybu vyřízni a posyp je uvnitř cibulí, na drobno rozkrájenou, petruželí, pepřem a solí, pak je sviň každé o sobě tak, aby sypání přišlo do vnitř, dobře nití obvaž, svrchní část slaninou protáhni a ještě osol. Pak dej na kuthánek mrkev a cibuli na koláčky nakrájenou, několik zrnek pepře, dva hřebíčky, bobkový list a dobré sádlo, vlož upravené plece na to, nalej na to trochu octa a masité polévky a nech to zvolna do

hněda dusiti. Když jest zvěřina dosti křehká, vyndej ji, vlož na mísu, sejmi nit, pak do omáčky přilej ještě několik lžic masité polévky, nech ji ještě chvíli povařiti, pak ji skrze sejtko proceď, mastnotu seber a polej jí dušené plece. Můžeš k tomu ještě v mísečce podati omáčku pepřovou jako na jelení hřbet.

314. Dušená srnčí játra.

Stewed Liver of Venison.

Srnčí játra dobře omej, kůžičku s nich sejmi a nakrájej je na tenké lístky, dej na kuthánek kousek másla, na drobno nakrájenou cibuli, trochu pepře a urovnej na to nakrájená játra a nech osmažiti, pak je posyp trochem mouky, přilej trochu octa, osol a nech ještě chvíli povařiti.

315. Srnčí neb jelení kotletky.

Venison Cutlets.

Uprav srnčí kotletky po způsobu skopových, osol je, omoč v rozpuštěném másle a nech buď na rošti neb na pekáči pěkně upéci; vypečenou šťávu rozřeď trochem vína, přidej pepřové omáčky, svař to do husta, obal v tom kotletky, narovnej je na mísu kolem kapustového purée. Můžeš je též nechat před pečením ležet několik hodin v marinádě.

316. Srnčí neb jelení řízky.

Slices of Venison.

Ze srnčí kýty nakrájej pěkné řízky, nech je ležet asi dvě hodiny ve vystydlé vařené marinádě, pak je osol a nech je na rozpáleném přepuštěném másle spěšně upéci. Podej k nim ve zvláštní nádobce pepřovou aneb jinou pikantní omáčku.

317. Medvědí kýta.

Bear Steak.

Maso z mladých medvědů může se požívati a chutná skoro jako hovězí. Vykrájej z kýty pěkné řízky, osol je, potři rozpuštěným máslem a buď na rošti aneb na pekáči je upeč. Oblož je rozstrouhaným křenem a podej k nim nějakou ostrou omáčku. Medvědí jazyk připravuje se po způsobu skopového.

318. Roštěné křepelky.

Broiled Quail on Toast.

Křepelky pěkně očisť, rozpůl po hřbetě a polož je vnitřní stranou na dobře namaštěné drátěné kleště (broiler) a rošti pozvolna, až pěkně zhnědnou; pak osol, opepři a potři hojně máslem. Předlož se suchou namaštěnou topinkou. Sluky připravují se tímtéž způsobem.

319. Pečené křepelky.

Roast Quail.

Křepelky vykuchej a omej, posyp je trochu solí, oblož je slaninou a máš-li, i vinným listím a obvaž nití. Narovnej je na pekáč poklaď kousky másla, podlévej hovězí polévkou a do zlatova je v troubě upeč. Pak nítě rozvaž, listí z křepelek sejmi, tyto pěkně na mísu urovnej a polej přecezenou šťávou. Též je můžeš vyplnit nějakou jemnou nádivkou. Pod křepelky můžeš též dát i na pekáč rozkrájenou cibuli, petružel a žampiony a když se dopékají, přilej sklenku červeného vína.

320. Pečené křepelky na jednoduchý způsob.

Připrav křepelky na předešlý způsob, vlož je na pekáč, dej do trouby a nech péci 20 neb 25 minut.

321. Zadělávané křepelky.

Stewed Quail.

Potři křepelky solí a pepřem, trochu je na másle opeč, pak je popraš trochem mouky, nalej na ně stejné díly vody a vína, přidej jeden bobkový list, půl cibule, osol to a nech dusit, musíš je ale několikrát obrátiti. Když jsou křepelky měkké, vyndej je na mísku a postav na vlažné místo, omáčku nech hodně zavařit, pak dej křepelky na mísu a omáčku na ně proceď. Též tetřívky a jinou pernatou zvěřinu můžeš tak připraviti.

322. Na másle dušené křepelky.

Stewed Quail with Spice Gravy.

Očištěné a vykuchané křepelky osol, oblož je na lístky nakrájenou slaninou a obvaž nití. Vymaž rendlík máslem, narovnej do něho křepelky, přidej k nim jednu menší na koláčky nakrájenou cibuli, mrkvičku, jeden bobkový list, dva hřebíčky, několik zrnek pepře, trochu šťávy z pečeně a malou sklenku bílého vína, dobře to přiklop a nech čtvrt hodiny na mírném ohni zvolna dusit; pak křepelky vyndej, omáčku sýtkem protlač, potři jí křepelky a urovnej je do kola buď na dušený zelený hrášek, dušené zelí aneb na kapustu.

323. Tetřívky.

Prairie Chicken.

Tetřívky připravují se tímtéž způsobem jako křepelky.

324. Pečená divoká kachna.

Roast Wild Duck.

Svař v hrnku jeden díl octa, dva díly vody, několik zrnek nového koření, jednu cibuli, kousek mrkve, kousek citronové kůry a trochu soli; když to vychladne, polej tím dobře očistěné a v hluboké hliněné nádobě uložené divoké kachny a nech je v tom několik dní ležet. Když je chceš připraviti, tedy je osuš, nasol, protáhni na prsíčkách asi čtyřmi neb šesti řadami drobně nakrájenou slaninou, vlož je na pekáč, poklaď kousky másla a nech v troubě do měkka upéci; mezi pečením je polévej začasté smetanou a marinádou, v níž byly naloženy. Když jsou upečeny, urovnej je na mísu a polej vypečenou omáčkou.

325. Dušená divoká kachna.

Stewed Wild Duck.

Oškubané a vykuchané divoké kachny polož na půl hodiny do studené vody a pak je protáhni slaninou. Dej na kuthan rozkrájenou cibuli, mrkev, petružel a celer, bobkový list, kousek zázvoru, několik zrnek pepře, jalovce a hřebíčku, kus tence rozkrájené syrové šunky, vlož do toho kachnu, trochu osol, podlej trochem vody a nech ji za častého polévání vyprýštěnou šťávou do měkka dusit; kdyby příliš hnědla, přikrej ji papírem. Udělej omáčku z čerstvých hub, vlej do ní přecezenou šťávu z kachny, polej kachnu omáčkou a nech to pak ještě čtvrt hodiny na horkém místě státi. Šťáva z kachny, zapražená hnědou jíškou, rozdělaná hovězí polévkou a svařená na hladkou omáčku, jest též dobrá.

326. Divoká husa.

Wild Goose.

Jen mladé husy radno péci, starší lépe je dusiti. Připravuje se tím samým způsobem jako divoká kachna, avšak dobře jest, zejmena ze starších husí kůži stáhnouti, jelikož tuk, který obsahuje, někdy dá špatnou příchuť masu.

327. Divoký holub.

Wild Pigeon.

Mladé divoké holuby očisti, vyper, nasol, vlož do hliněné nádoby, nalej na ně trochu vína a octa, přidej rozkrájenou cibuli, několik bobkových listů, kousek citronové kůry a nech je v tom nejméně dva dny ležet; pak je vyndej, osuš, protáhni na prsíčkách na nudličky rozkrájenou slaninou dej je na pekáč, poklaď kousky másla a nech je za častého polévání smetanou a marinádou upéci. Pak udělej bledou máslovou jíšku, rozdělej ji trochem té kyselé

marinády, přidej vypečenou šťávu z holubů, trochu smetany a nech to svařit. Holuby dej na mísu a polej je tou omáčkou. Ostatně lze divoké holuby a holoubata zrovna jako domácí připraviti.

328. Malí ptáčkové.

Small Birds.

Oškubaným ptáčkům uřezej hlavičky, vykuchej je a osol; dej na pekáček kousek másla, přidej kousek cibule a polož na to ptáčky prsíčky ke dnu; nech ptáčky asi čtvrt hodiny při prudkém ohni péci a když začínají hnědnouti, posyp je usmaženou strouhanou žemličkou; když pak začne máslo škvířiti, přilej několik lžic polévky a nes rychle na stůl.

RYBY.

V Čechách se obyčejně kupují ryby pouze živé, aby se uchránilo před možným požitím ryby leklé. Ryba leklá zahynula nejspíše nějakou nemocí a nemůže býti zdravou k požívání. Zde rybu živou zřídka kdy lze obdržeti, však kupujemeli u spolehlivých obchodníků, není valně obavy, že by nám prodali rybu leklou. Lov ryb pro obchod provádí se po většině ve větších rozměrech a ti, kdož se jím zanáší, jsou bedlivi toho, aby si dobrou pověsť zachovali. Čerstvé ryby mají jasné vypouklé oči, lehce pohyblivé čelisti, červené žábry a lesklé šupiny.

Zabité ryby, byvše vykuchány, v zimě několik dní před zkázou a hnilobou mohou býti uchráněny, pakliže je osolíš aneb zmrznouti necháš.

Rybu, již chceš zabíti, uhoď dřevěnou paličkou několikráte do hlavy a do ocasu, pak ji u hlavy pod ploutvemi na příč zařízni, od hlavy břicho na délku rozřízni a pozorně vnitřnosti vyndej, hleď však, aby se žluč neroztrhla, pak octem rybu uvnitř vypláchni a krev s octem smíchanou v hrnečku uschovej, po té rybu oškrab a na kousky rozkrájej. Šupin zbavuje se ryba tím způsobem, že položí se na prkénko, podrží za ocas a tupým nožem na plocho se škrabe směrem ku hlavě. To se nejlépe koná venku, jelikož jinak šupiny se po kuchyni rozlétají. Pak se ryba oplákne a šatem osuší.

Aby se odstranila chuť bahnem neb zeminou, jakou mají některé ryby, nech močiti rybu takovou chvíli v silně slané vodě, než ji připravíš.

Vždy připravuj rybu v tentýž den, v který jsi ji koupila.

Chceš-li ryby upraviti na modro, musíš prkénko, na němž je kucháš a krájíš, vodou navlhčiti, aby ryba nepozbyla slizu, kterýž k pěkné modré barvě rybí přispívá. Zabitou rybu nesmíš nikdy ve vodě dlouho máčeti, neb tím pozbývá chuti. Ryby nejsou v čas tření chutné, pročež uvádím dobu, kdy se ryby trou: Kapr v květnu a červnu, (nejchutnější je od října až do února), okouni a štiky v březnu a dubnu, lupice od března až do konce července, lososi v březnu a dubnu, pstruzi v dubnu, úhoři v únoru a březnu.

Ku smažení beř vždy většinou sádlo a jen málo másla.

Solené ryby dej máčeti vždy kůží navrch a do nádoby hliněné, nikdy plechové.

329. Vařená ryba.

Boiled Fish.

Každá velká ryba, která má tuhé maso může se vařiti. Rybu dobře očisť a nakrájej, nalij vařící osolenou vodu a vař mírně půl hodiny. Podej s máslovou aneb rybí omáčkou.

330. Vařená ryba s omáčkou.

Boiled Fish with Gravy.

Rybu dobře očisť a zavaž do čistého šatu; dej do hrnce a nalij na ní vařící vodu, osol lžicí soli a vař půl až tři čtvrtě hodiny. Vezmi pak 6 vajec vařených na tvrdo, drobně rozsekaných, 2 lžíce másla, lžičku pepře, lžičku soli, půl lžičky hořčice a jikry, jestli jsou a trochu mléka na omáčku. Svař tuto smíšeninu a polej ní rybu, když jsi ji vařenou ze šatu vyndala a na mísu urovnala .

331. Smažené rybí řízky.

Fried Fish Cutlets.

Nařezej řízky z jakékoliv čerstvé ryby, opepři a osol, namoč v řiďounkém těstě z vajec a usmaž v horkém sádle. Urovnej na mísu a kolem narovnej osmaženou kořennou petružel a koláčky citronu.

332. Smažený kapr.

Fried Carp.

Trhni kapra, vnitřnosti vyndej, pak jej oškrab a na kousky nakrájej. Pak jej rychle v studené vodě omej, otři suchým šatem, nasol, posyp trochem tlučeného pepře, pokrej ubrouskem a nech tak půl hodiny ležeti. Pak jej obal v mouce, omoč v rozkloktaných

vejcích, obal v rozstrouhaném chlebě neb rozválených krekersách a nech v horké přepuštěné mastnotě, z polovice sádla a z polovice másla, do zlatova usmažiti.

333. Ryba na černo.

Fish with Black Sauce —(Paní Sebaldina Sedláková v Besídce.)

Dám do kastrolu kvart vody a pint octa, rozkrájím dvě prostřední cibule, jeden celer, kořínek petružele, kořínek mrkve, jeden stroužek česneku, dva bobkové listy, kousek dymiánu, 15 zrnek nového koření, 15 hřebíčků, dva malé kousky zázvoru, a nechám to vše dohromady vařit as čtvrt hodiny. Pak do toho dám rybu a mezi tím co se vaří, připravím omáčku a sice takto: Nechám vařit dvě libry švestek, když jsou uvařeny do měkka vodu z nich sleji do hrnka, a švestky přeberu, dobře usekám a dám zpět do švestkové vody a přidám tři pinty piva, z půl citronu kůry na dlouze pokrájenou, as půl libry žitného chleba pokrájeného, nastrouhám půl libry perníku, lžíci másla, koflík hrozinek, koflík ořechů, šťávu z půl citronu a půl koflíku cukru. To vše dohromady rozmíchám s těma švestkama a když je ryba dost uvařená, tedy jí vyndám, tu polévku přecedím, dám jí zas vařit a vleji do ní tu omáčku Potom dám rozhřát kousek másla, udělám bledou jíšku, dám lžíci do té omáčky a nechám povařit. Rybu urovnám na mísu a omáčkou poleju. Takto na černo připravuje se nejobyčejněji kapr, však jeseter (sturgeon) a každá jiná ryba, která se nerozvaří, může se takto připravovati.

334. Kapr na modro.

Blued Carp.

Trhni kapra bez šupin, vyndej z něho vnitřnosti, rozkrájej na kusy, urovnej jej na mísu, svař pintu vinného octa s trochem soli, polej pak vařícím tím octem uchystanou rybu, čímž pěkně zmodrá, slej pak ocet do kuthanu, přilej ještě octa, přidej k tomu celer, petružel, cibuli, vše na koláčky nakrájeno, tři neb čtyry spárky česneku, trochu celého pepře, nového koření, pět hřebíčků, jeden bobkový lístek, kousek zázvoru a kousek citronové kůry na nudličky nakrájené, osol to a nech to půl hodiny vařiti, urovnej pak do toho kapra, přilej ještě tolik octa, aby byla ryba zcela krytá, dobře to talířem a poklicí přiklop, aby pára odcházeti nemohla a nech na mírném ohni půl hodiny vařiti, musíš však pozor dávati, aby se ryba nepřipálila; pak ji pozorně vyndej a na mísu urovnej, omáčku na ni skrze sejtko proceď, posyp citronovou kůrou na nudličky nakrájenou, poklaď těmi celerovými lístky, dobře to přiklop a po-

stav do studeného místa. Když jej dáš na stůl, tedy k němu přidej nádobu s octem, olejem a pepřem.

335. Marinovaný kapr.

Marinated Carp.

Trhni a oškrab kapra, rozřezej jej na kusy a osol, upeč jej buď na rošti neb na pekáči, při čemž jej musíš začasté máslem potírati. Vlož jej pak do hluboké mísy, přiklop a postav stranou. Dej nyní do hrnku vinný ocet, přidej do něho několik zrnek pepře a nového koření, cibuli na koláčky rozkrájenou, dva spárky česneku, malý kousek zázvoru, tři hřebíčky, kousek citronové kůry, nech to svařiti a polej tím pak připravenou rybu, dobře ji přiklop a postav do studena. Když ji dáš na stůl, přidej k ní v nádobě olej, ocet a pepř.

336. Kapr v rosolu.

Jellied Carp.

Dej do kuthanu kvart bílého vína, dva kvarty vody, bobkové listí, mrkev, citronovou kůru, několik zrnek pepře, několik cibulí na drobno rozkrájených, tři neb čtyry hřebíčky, půl unce vyzího měchýře (gelatine) a nech to zvolna vařiti, pak vlož do toho vykuchaného a na kousky rozkrájeného kapra neb jinou větší rybu a nech jej v tom vařiti do měkka, pak jej vyndej a urovnej na mísu, omáčku pak sceď a nech ji vychladnouti. Potom vraz do této omáčky dvě celá vejce i se skořepinami, postav to znovu na oheň a nech to ještě zvolna vařiti. Pak to skrze mokrý ubrousek zvolna proceď, aby to bylo čisté, vlej polovici z toho do kuthanu a nech to ztuhnouti, urovnej pak na to rybu a dolej druhou polovicí omáčky. Když i tato ztuhne, vyklop vše na mísu a nes na stůl.

337. Kapr pečený s kyselou smetanou.

Carp with Cream.

Trhni kapra, rozkrájej na kousky, popraš solí a tlučeným pepřem. Vymaž pekáček máslem, vlož do něho dva bobkové lístky, urovnej pak do pekáčku rozkrájeného kapra, polej jej trochem dobré kyselé smetany, přidej šťávu z jednoho citronu a nech jej v troubě do zlatova upéci, při čemž jej musíš začasté kyselou smetanou polévati. Pak jej pozorně z pekáče vyndej a na mísu urovnej, omáčku sceď a podej v mísečce.

338. Nadívaný pečený kapr.

Roast Carp with Dressing.

Pěkného jikrného kapra neb jinou větší rybu vykuchej, žluč a střívka z jiker vyndej, vlož jikry do hrnku, nalej na ně studničné vody a šťávu z jednoho citronu, nech to asi pět minut vařiti, pak je vyndej. Utři na misce 4 lžíce másla, přidej k tomu jednu v mléce namočenou a vymačkanou žemličku neb dva krajíčky chleba, dvě míchaná vejce, usekané vařené jikry, šest žloutků, trochu tlučeného květu a malounko pepře tlučeného, osol to a dobře promíchej; naplň tím pak vykuchaného a uvnitř též nasoleného kapra a sešij jej. Vymaž pekáček hodně máslem, vlož do něho na koláčky nakrájenou cibuli, polož na ni osoleného kapra, poklaď jej kousky čerstvého másla, nech jej péci a ku konci posyp jej očistěnými a na drobno nakrájenými sardelemi a nech do zlatova upéci. Při pečení musíš kapra často vypečenou šťávou polévati. Chceš-li, můžeš též dáti do nadívky na místo másla obyčejného, máslo sardelové, a na másle dušené na drobno rozsekané žampiony neb lanýže.

339. Kapr s hnědou omáčkou a se smržemi.

Carp with Brown Gravy.

Vymaž kuthan hodně máslem, urovnej do něho vykuchaného a na kousky nakrájeného kapra, posyp solí, tlučeným pepřem a dvěma tlučenými hřebíčky. Přidej k tomu velkou cibuli na drobno rozkrájenou, kousek dymianu a nech to dusiti. Dej na kuthánek kousek másla a udělej s trochem bílé mouky hnědou jíšku, vlej pak do toho pint svařeniny čís. 36. aneb trochu masité polévky a trochu vinného octa, dobře to rozmíchej, nech vařiti a pak skrze sejtko proceď. Vlej nyní tuto omáčku na kapra, přidej k tomu tři očistěné a na drobno rozsekané sardele, asi dvacet dobře očistěných celých smrží a nech to chvíli povařiti. Urovnej pak rybu na mísu, oblož ji smržemi a omáčku v mísečce podej. Je-li omáčka tuze hustá, můžeš přidati trochu hnědé polévky.

340. Štika v slané vodě vařená.

Boiled Pike.

Tato ryba jest již sama v sobě beze vší přípravy, pouze jen v slané vodě vařená, chutným pokrmem.

Trhni pěknou štiku, vnitřnosti vyndej, dobře ji očisť a vymej, ploutve usekej, stoč ji do věnečka, vlož ocásek do huby, svaž hubu pevně nití, vlož pak štiku do kuthanu, nalej na ni tolik vody, aby byla ryba zcela kryta, přistav ji k ohni a nech vařiti do měkka,

pak ji na teplé místo stranou postav. Když ji chceš nésti na stůl, pozorně ji opěnovačkou vyndej na mísu, do kola urovnej, dej do prostřed malé, kulaté, v slané vodě uvařené brambory a polej pak hojně rozpáleným čerstvým máslem, v němž jsi byla zelenou na drobno rozkrájenou petružel osmažila. Při štice zvláště musíš dbáti o to, by se nepřevařila.

341. Štika po holandsku.

Pike, Holland Style.

Štiku oškrab, trhni, vyper, čistě vymej a na kusy rozkrájej. Nech zavařit dva díly osolené vody a jeden díl vína, vlož štiku do toho a nech půl hodiny vařit; mezi tím nech rozpustiti čtvrt libry másla, dej do něho tři unce očistěných a na drobno skrájených sardelí, lžičku usekané zelené petružele a nech to pět minut smažit; potom štiku vyndej na mísu, posyp ji strouhanou žemličkou a polej ji tím připraveným máslem, do něhož však musíš dříve přecediti šťávu z jednoho citronu.

342. Pečená štika.

Backed Pike.

Trhni štiku, vnitřnosti vyndej, oškrábej ji, pak ji dobře vymej a uvnitř nasol, ubrouskem přikrej a nech pak dvě hodiny ležeti, pak ji ubrouskem otři a po obou stranách několikráte přes příč nařízni. Dej do kuthánku jednu velkou cibuli, jednu mrkev, půl celeru, jeden por, vše na tenké koláčky nakrájeno, přidej kus másla a nech to do žlutava usmažiti, přidej pak k tomu dvě lžíce bílé mouky, nech to ještě minutu dusiti, nalej pak na to pint polévky, kávový koflík octa, skleničku vína, přidej několik zrnek pepře, jeden bobkový lístek a nech to půl hodiny dobře vařiti, vymaž pekáč hojně máslem, dej do něho kousek nakrájeného celeru a petružele, vlož na to štiku a upeč ji v troubě, při čemž ji začasté máslem pomaž; když jest štika pečena, tedy ji pozorně vyndej, na úhledné kousky nakrájej a na mísu urovnej. Omáčku, již jsi byla připravila, skrze sejtko do pekáče protlač, nech to ještě minutu v troubě a proceď pak skrze sejtko na rozkrájenou štiku.

343. Štika s ústřicemi.

Pike with Oysters.

Uvař štiku obyčejným způsobem na modro (jako kapra); dej do hrnečku kousek másla, asi čtyry sardele, dobře usekaná játra ze štiky a několik ústřic neb mušlí, přidej k tomu ustrouhanou,

ve víně namočenou žemličku, neb krajíc bílého chleba, trochu květu, trochu drobně nakrájené citronové kůry, vše s vínem dobře rozmíchej, pak to zakloktej polévkou, ve které se štika vařila a nech to jen trochu spejchnout; potom to nalej na rybu a buď to zaceď citronovou šťávou, aneb okrášli mísu do věnečku narovnanými citronovými čtvrtkami. Tak se též mohou připravovati okouni, línci a jiné ryby bílého masa.

344. Štika na modro.

Blued Pike.

Štika na modro se upravuje na tentýž způsob jako kapr na modro, jen že se k štice přidá kousek čerstvého másla.

345. Zadělávaná štika.

Stewed Pike.

Trhni a oškrábej štiku, vnitřnosti vyber a rozkrájej ji na kusy, z několika kousků vyber kosti a maso usekej na drobno, ostatní uvař v slané vodě, přiklop a postav stranou, rozsekané maso utluč v hmoždíři se dvěma žloutky na tvrdo uvařenými a s půlí žemličky, neb krajíčkem chleba, v mléce namočeném a vymačkaném. Utři pak kousek čerstvého másla, přidej k němu tu smíšeninu, vraz do toho dvě vejce, přidej kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, osol, okořeň trochem květu a dobře to rozmíchej, kdyby to bylo řídké, přidej ještě trochu rozstrouhané žemličky, udělej pak z toho knedlíčky a uvař je v té polévce, v níž se byla štika vařila, zapraž to pak bílou máslovnou jíškou, vlož do toho vařenou štiku, okořeň květem a bílým zázvorem, nech to minutu vařiti, urovnej pak štiku do prostřed mísy, oblož knedlíčky, polej omáčkou a nes na stůl.

346. Štika smažená.

Fried Pike.

Dobře očistěnou štiku rozkrájej na kusy osol, posyp tlučeným pepřem, a nech tak hodinu přikrytou ležet, osuš pak štiku čistým ubrouskem, potři ji trochem sardelového másla, obal v mouce, omoč v rozkloktaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce nebo krekersu a usmaž v přepuštěném másle.

347. Štika s kyselou omáčkou.

Pike with Sour Cream Gravy.

Uvař štiku na tentýž způsob jako štiku na modro, pak ji z omáčky, v níž se byla vařila, vyndej a na mísu urovnej. Uprav

pak k ní následující omáčku. Očisť tři neb čtyři sardele, utři je pak s kusem másla, přidej k tomu lžíci bílé mouky, dobře to rozmíchej, přimíchej pak k tomu asi malý koflíček polévky masité, a malý koflíček husté kyselé smetany, trochu tlučeného květu a rozstrouhaného bílého zázvoru, hodně to rozkloktej a nech povařiti, přidej pak k tomu ještě trochu kapar, polej tím štiku a nes na stůl.

348. Losos pečený.

Baked Salmon with Gravy.

Rozkrájej pěkný kus lososa na kousky, dej do kuthanu několik lžic čerstvého rozhřátého a pozorně slitého másla, přidej několik šalotek na drobno rozsekaných, kapary, čtyry dobře očistěné a na drobno nakrájené sardele, kousek petružele, šťávu z citronu, okořeň tlučeným pepřem a osol to; vlož pak do toho nakrájeného lososa a nech v tom čtyryadvacet hodin ležeti, při čemž jej však musíš několikráte obrátiti; půl hodiny před tím, než chceš lososa nésti na stůl, z omáčky jej vyndej a vlož na pekáč máslem hojně vymazaný, poklaď ještě kousky másla, dej do trouby a nech na prudkém ohni dvacet minut péci, při čemž jej musíš omáčkou, v níž naložen, začasté polévati. Udělej pak přihnědlou máslovou jíšku, nalej do ní trochu hovězí polévky a ostatní omáčku, v níž byl losos naložen, nech to chvíli vařiti, urovnej upečeného lososa na mísu a oblož usmaženou zelenou petruželí, vlej omáčku do pekáče k ostatnímu, nech to minutu vařiti a proceď pak skrze sejtko do misečky.

349. Pečený losos s majonézovou omáčkou.

Baked Salmon with Mayonnaise Gravy.

Z pěkného kusu lososa nakrájej malé as na dva prsty široké kousky, osol je a upeč na čerstvém másle, vlož je pak na mísu, polej je čerstvým rozhřátým máslem, vytlač na ně šťávu z několika citronů, posyp citronovou kůrou na drobno nakrájenou a kaparami, utluč na hrubo několik zrnek nového koření, pepře a čtyry hřebíčky, posyp tím též lososa a nech tak několik hodin v tom ležeti, pak lososa vyndej, urovnej na mísu, nalej do prostřed omáčku majonezovou a udělej okolek ze zelené petružele.

350. Vařený losos s omáčkou.

Boiled Salmon.

Omej pěkný kus lososa v studené vodě, vlož jej do kuthanu, nalej naň trochu octa, přidej k tomu cibuli na koláčky nakrájenou, bobkový list, osol a nalej tolik vody, aby byl losos zcela kryt, pak

jej přiklop a nech vařiti do měkka. Protlač čtyry na tvrdo uvařené žloutky skrze sejtko, přidej k tomu šest lžic čerstvého rozhřátého čistého másla, a míchej tím tak dlouho, až je z toho jemná kašička, přidej k tomu kousek zelené petružele na drobno rozsekané a několik též na drobno rozsekaných šalotek, lžíci hořčice, osol to, okořeň trochem tlučeného pepře, přilej tolik octa, aby z toho byla přihoustlá omáčka, dobře to rozmíchej, nalej do mísečky a podej s uvařeným a máslem omaštěným lososem.

351. Vařený losos na jiný způsob.

Boiled Salmon.

Při volbě lososa k vaření dlužno býti pozornou, aby nebyl příliš suchým. Zaviň lososa do bílé řídké látky (cheesecloth), nalij naň horké vody a nech jej mírně vařit. Když je uvařen, sejmi látku, dej lososa na horkou mísu a předlož s rační omáčkou a pokrájeným citronem.

352. Smažený losos.

Fried Salmon.

Nakrájej z lososa na dva palce široké řízky, omej, osol a posyp je pepřem a nech tak asi hodinu přikryté stát; potom je omoč v rozpuštěném, žloutky rozmíchaném másle, obal je ve strouhané žemličce neb krekersu, polož je na pekáček máslem pomazaný, pokrop je rozpuštěným máslem a nech je v troubě do zlatova upéci; pak je narovnej na prohřátou mísu i s tou opadanou žemličkou a buď je zaceď citronovou šťávou aneb oblož na čtvrtky rozkrájeným citronem, aby sobě každý dle libosti šťávu sám nacedil. — Takto může se kapr i sumec připraviti.

353. Nakládaný losos.

Canned Salmon

Nakládaný losos, který je v plechovkách v každém skoro obchodu ke koupi, připravuje se jednoduše takto: Víčko z plechovky se odstraní a losos pozorně na mísu vyndá, aby zůstaly co možno největší kousky a kosti se odstraní. Pozornosti jest zapotřebí, poněvadž losos v plechovce je vařený a proto křehký. Na míse se obloží citronovými koláčky a podá se k němu ocet a koření.

354. Nakládaný losos na jiný způsob.

Losos se z plechovky vyndá na mísu způsobem svrchu zmíněným. Uvař pak na tvrdo několik vajec, oloupej a rozkroj podélmu na půlky, pokladˇ lososa a polej majonézou.

355. Kroketky z nakládaného lososa.

Canned Salmon Croquetts.

Vyndej lososa z plechovky na mísu, kostičky odstraň, vraž do něho dvě vejce, čtyry lžíce strouhaného chleba, opepři a dobře zamíchej. Na rendlík dej kus sádla a kus másla a když je horké, beř lžicí kousky lososa velkosti ústřice a smaž po obou stranách do zlatova.

356. Smažený okoun.

Fried Perch.

Posyp dobře očistěného okouna solí a tlučeným pepřem, nech jej na čtvrt hodiny ležet, a usmaž jej pak na tentýž způsob jako smaženého kapra.

357. Okoun pečený.

Broiled Perch.

Vyber a okrájej okouna, čistě jej omej, osol, popraš pepřem a nech tak čtvrt hodiny ležet; natři jej pak dobrým čerstvým máslem a upeč na rošti neb na pekáči po obou stranách do žlutava; urovnej pak okouna na mísu a pokrop šťávou z citronu.

358. Vařený okoun.

Boiled Perch.

Rozkrájej na nudličky dobře očistěnou mrkev, petružel, celer a pór, dej je do hrnku s kouskem nového másla, přidej k tomu zelenou petružel, několik zrnek pepře, osol to a nech to chvíli smažit, pak na to nalej kvart vody a nech to chvíli povařit. Mezitím oškrab a vyper okouny, osol je a vlož do kuthanu a nalej na ně tu vařenou přecezenou zeleninu, dobře to přiklop a nech je do měkka dusit; dej je pak do hluboké mísy a omáčku i se zeleninou na ně.

359. Okoun na modro.

Blued Perch.

Okoun na modro se připraví na tentýž způsob, jako kapr na modro.

360. Lupice.

Bass.

Černá lupice čili candát jest jednou z nejhledanějších ryb Náleží k druhu okounů a maso její jest šťavnaté, jemné a bílé a lepší než maso z kapra. Lupice zabíjí se jako kapr a okoun, jen že šupiny její snadně nožem oškrábati se dají. Dobře očistěnou rybu vlož do studené slané vody, aby maso ztvrdlo a při

vaření tak snadno se nerozpadlo, nejlépe však jest, když se nasolí a přes noc k ledu položí; ploutve a ocas uříznou se z šíří palce. Okoun i lupice se též jako kapr připraviti mohou.

361. Vařená lupice.

Boiled Bass.

Lupici trhni, oškrab, nasol a nech asi hodinu ležet; je-li příliš velká, rozkrájej ji na kusy. Nech na rendlíku svařit hodně osolenou vodu, vlož do ní lupici a nech ji čtvrt hodiny vařit; mezitím rozetři hodný kus čerstvého másla se šťávou z jednoho citronu a nech to rozehřát; když pak lupici z vody na mísu urovnáš, a všecku vodu, která se z ní stáhla z mísy odstraníš, polej ji tím máslem, a posyp strouhanou smaženou žemličkou.

362. Lupice smažená.

Fried Bass.

Smažená lupice se upraví na tentýž způsob jako smažený kapr.

363. Dušená lupice.

Stewed Bass.

Rozčtvrť lupici, vyper a osol, dej na rendlík máslo, cibuli, bobkové listí, kousek rozmariny, tři hřebíčky, kousek celého květu, několik zrnek pepře, vlož na to lupici, přilej něco málo hrachové vody, trochu vína a octa a nech to dobře přikryté dusit; mezitím dej na kastrol kus másla, lžíci strouhané housky, trochu mouky, nech to zapěnit a vlej do té omáčky, ve které se lupice dusila, a bylo-li by to málo kyselé, zaceď to trochem citronové šťávy; potom dej rybu na mísu, vlej pod ní tu omáčku, oblož citronovými koláčky a nes na stůl.

364. Lupice s ústřicemi.

Bass with Oysters.

Dobře očištěnou lupici vykuchej, vyper, v polovici po hřbetě rozsekni, kůži sloupni, vyndej kosti a maso nakrájej na malé tenké kousky, osol a nech v rozpáleném másle pozvolna dusit; pak máslo slej, rybu vkusně na mísu narovnej a polej ústřicovou omáčkou.

365. Vařená bělice.

Boiled White Fish.

Očisti bělici a nech ji vařiti ve slané, citronovou šťávou zacezené vodě s rozkrájenou cibulí a svazečkem zelené petružele; uvařenou rybu vlož na horkou mísu, polej rozpuštěným petruželovým máslem a oblož rozkrájeným citronem a zelenou petruželí.

366. Pečená bělice.

Baked White Fish.

Očisti dobře bělici, otři ubrouskem a uvnitř nasol. Udělej nádívku ze strouhaného bílého chleba, namočeného v mléce, dej do ní kousek másla velkosti vlaského ořechu, osol a opepři. Nadij bělici a zašij. Popraš kukuřičnou moukou, dej na pekáč, podlej vodou a dej péci. Mezi pečením polévej šťávou z pekáče. Peč asi hodinu. Jezerní pstruh peče se podobně.

367. Bělice s vínem.

White Fish in Wine.

Očisti bělici, osol a vyplň ji buď obyčejnou nádivkou, aneb nádivkou jako do kapra, polož na pekáč máslem vymazaný, posyp máslem s moukou rozdrobeným, polej půl pintou červeného vína a nech za častého polévání hodinu péci; pak rybu vyndej na mísu, omáčku proceď, přidej ještě trochu červeného vína, lžičku upražené mouky, špetku papriky, dobře zamíchej, vlej na rybu a okrášli na koláčky rozkrájeným citronem.

368. Jezerní pstruh.

Lake Trout.

Připravuje se jako bělice.

369. Pstruzi na modro.

Blued Brook Trout.

Polej nakrájené pstruhy vařeným slaným octem, aby pěkně zmodraly, a pak je srovnej do kuthanu, dej k nim všechno koření jako na kapra, nalej na ně díl čerstvé vody, díl octa a díl bílého vína, všeho ale jen tolik, co by se pstruzi potopili, osol je a nech čtvrt hodiny vařiti, pak ryby vyndej na mísu, proceď na ně omáčku a nech je vystydnouti.

370. Pstruzi s vínem.

Brook Trout in Wine.

Pstruhy vykuchej, vyper, zasol a nech je tak hodinu ležet; pokladˇ dno rendlíku nakrájenými šalotkami nebo cibulí, vlož na to připravené pstruhy, nalej na ně pintu burgundského vína, přidej k nim několik bobkových listů a nech je čtvrt hodiny vařit, potom je vyndej na mísku, polej omáčkou a nes je rychle na stůl.

371. Smažení pstruzi.

Fried Brook Trout.

Obyčejně smaží se jen malí pstruzi. Oškrab jim šupiny, vykuchej a vyper; nakroj každého po obou stranách po délce, nasol

je a nech je půl hodiny přikryté ležeti; pak je ubrouskem osuš. obal v mouce, namoč do rozkloktaných vajec, posyp je hojně ustrouhanou žemličkou a usmaž je na rozpáleném přepuštěném másle; narovnej je na mísu, oblož na čtvrtky nakrájeným citronem a nes horké na stůl.

372. Pstruzi s omáčkami.

Brook Trout with Sauces.

Pstruzi se buď usmaží, aneb jako kapr na modro připraví. K takto upraveným pstruhům můžeš dáti omáčku sardelovou, kaprlovou, ústřicovou neb z rajských jablíček. Na modro vaření pstruzi mohou se s majonézou předložiti a sardelemi, aspikem, kaprlemi neb vejci okrášliti.

373. Marinovaní pstruzi.

Marinated Brook Trout.

Narovnej malé smažené pstruhy do hluboké mísky a nech je úplně vystydnout. Mezitím dej do hrnku na lístky rozkrájenou cibuli, několik zrnek pepře, bobkový list, kousek rozmariny, oloupanou citronovou kůru a asi tolik dobrého vinného octa, aby pstruzi tím byli zcela pokrytí a nech to hodinu vařit. Když to úplně vystydne, přimíchej k tomu několik lžic dobrého olivového oleje, vlej to na pstruhy a nech je tak několik hodin v chladném místě ležet. Potom je narovnej na mísu, polej marinádou a předlož na stůl.

374. Pečený jeseter.

Baked Sturgeon.

Jeseter ať malý neb velký, musí se stáhnouti, neboť má tuhou kůži. Maso z čerstvého jesetera omyj a nasol; pak ho vlož na pekáč do rozpuštěného másla, pomaž též povrchu hodně máslem, posyp strouhanou žemličkou a nech v troubě upéci; potom ho dej na mísu, polej rozpáleným máslem, smíchaným s citronovou šťávou a nes na stůl.

375. Jeseter smažený.

Fried Sturgeon.

Jeseter připravuje se a smaží jako kapr. Malé ryby váhy as půl libry hodí se k smažení nejlépe, ač mohou se ovšem smažiti též řízky z ryby velké.

376. Jeseter s vínem.

Sturgeon in Wine.

Vezmi asi čtyrliberní kousek z jesetera, možno-li z prostředka, dej do hlubokého kuthanu, s nakrájenou na koláčky mrk-

ví, cibulí a svazečkem petružele, osol, opepři a přidej dva kousky květu a dva stroužky česneku, polej to stejnými díly červeného vína a slabé hovězí polévky, přikrej a nech hodinu zvolna vařit; pak rybu vyndej na mísu a postav na teplé místo, omáčku proceď, zapraž máslovou jíškou, nech chvíli povařit, pak do ní zamíchej dvě utřené sardele, šťávu z jednoho citronu a špetku papriky, proceď ubrouskem a vlej na rybu.

377. Catfish.--Sumec americký.

Stahují se tak jako jesetery a připravují se tímtéž způsobem.

378. Aleš.

Shad.

Oškrab a vykuchej aleše, dej na rendlík kus másla, kousek petruželového kořene, svazeček zelené petružele, rozkrájenou cibuli, kousek celého květu, polož na to rybu, osol, opepři, polej červeným vínem, tak aby byla kryta, přikrej a nech tři čtvrtě hodiny zvolna vařit; pak rybu vyndej na mísu, oblož ji tou rozkrájenou cibulí a postav ji do tepla; omáčku proceď, zapraž hnědou máslovou jíškou, nech chvíli povařit, opět proceď, zamíchej do ní kousek másla, šťávu z jednoho citronu a štipec papriky, vlej na rybu a nes na stůl. Tak se mohou i jiné ryby připravovati.

379. Roštěný slaneček.

Broiled Herring.

Oškrab, vykuchej a omej čerstvé slanečky, po obou stranách je po délce nařízni, dej je do hluboké mísy, posyp solí a pepřem, zaceď citronovou šťávou, polej olejem a nech je tak hodinu ležet, časem je obracejíc; pak je na rošti upeč, narovnej na mísu a podej k nim smetanovou omáčku. Též se mohou horké roštěné slanečky narovnati na prohřátou mísu a poklásti kousky petruželového másla. Čerstvé slanečky možno též jako okouny připraviti.

380. Smažený slaneček.

Fried Herring.

Stáhni slanečka, vyper jej a vlož do studeného mléka a nech v něm několik hodin ležet, pak jej ubrouskem osuš, po délce rozpůli a kosti vyber; udělej pak z vajec, vína, trochu mléka a mouky kapaninu, malounko ji osol, omoč pak v ní slanečka a usmaž ho v horkém přepuštěném másle. Aneb jej popraš moukou smíchanou s trochem tlučeného pepře, omoč v rozkloktaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce a na másle usmaž.

381. Marinovaný slaneček.

Marinated Herring.

Stáhni kůži ze tří mléčných slanečků, vlož je do mléka a nech je v něm přes noc ležet; druhý den je čistě omyj, mléčí vyndej do hrnečku, slanečky rozpůli, kůstky vyber, maso zaviň do kotoučků a propíchni špejlkem; mléčí hodně rozetři a přidávej k tomu po lžíci vinného octa, až máš dostatečně omáčky k pokrytí slanečků, načež to ještě hodně kloktej, až to zhoustne, vylož dno hluboké nádobky na koláčky rozkrájenou cibulí, vlož na ně ty slanečky, pokrej citronovými koláčky, přidej několik bobkových listů, několik zrnek pepře a nového koření, trochu kaprlí, nalej na to omáčku a nech to několik hodin ležet.

382. Smažené řepachy.

Fried Smelts.

Řepachy jsou čtyry až šest palců dlouhé rybičky se stříbrolesklými šupinami a velmi chutným masem. Vykuchej rybiček mnoho-li jich potřebuješ, ploutve uřízni, ryby dobře omej, osuš ubrouskem, omoč v mléce, obal v mouce a na rozpáleném másle je usmaž. Též se mohou napřed poprášiti moukou, omočiti ve vejcích rozkloktaných s trochem soli a pepře, obaliti v ustrouhané žemličce, usmažiti a předložiti okrášlené na koláčky rozkrájeným citronem.

383. Pečené řepachy.

Broiled Smelts.

Vykuchej a očisti rybičky jak v předešlém návodu podotknuto, osuš je ubrouskem, osol, opepři, pomaž je rozhřátým máslem, a nech je buď na dvojitém rošti aneb na pekáči upéci; pak je narovnej na mísu, polej rozpuštěným petruželovým máslem a oblož rozkrájeným citronem.

384. Makrelka pečená.

Baked Mackerel.

Makrele jsou mořské ryby, které prodávají se naložené v soli. Vyper a namoč na noc makerelu do tří kvartů vody a nech ji močiti do rána, chceš-li strojiti ji k snídani. Ráno vodu slej a nalej na rybu vodu vařící a nech státi minutu neb dvě bez vaření. Pak slij vodu opět a dej rybu na dobře vymaštěný pekáč neb kastrol, vnitřkem navrch. Nalij na ni půl koflíku sladké smetany a podle chuti opepři. Dej do trouby a nech zhnědnout. Strojíš-li makarelu k obědu, namoč ji ráno a nech ji močit 6 hodin.

385. Makrelka vařená.

Boiled Mackerel.

Dej vymočit makerelu jak výše udáno. Ráno vodu slij, nalej na ni horkou vodu a nech ji v této ještě močiti asi pět minut. Pak slij vodu opět a dej rybu na prohřátou podlouhlou mísu, poklaď ji kousky čerstvého másla a kolem poklaď ve slané vodě vařené drobné oloupané brambory.

386. Treska s mlékem.

Creamed Codfish.

Treska jest jako makerelka ryba solená, s tím však rozdílem, že treska jest suchá, kdežto makerely jsou naloženy v solném láku. Proto musí se treska máčeti tak jako makerelka. Obyčejně se nyní prodává v liberních paklíčkách, však jsou druhy rozličné dobroty a ceny. Čím bělejší, tím lepší a dražší. Libra tresky dá se močiti do mělké galonové mísy plné vody a nechá se močiti 3 až 4 hodiny, aneb na noc, chystáš-li ji k snídani, v kterémž pádě ovšem nepotřebuješ dáti tolik vody. Když je vymočená, vyndá se do jiné nádoby, naleje se na ni čerstvá studená voda a dá se vařiti. Když ji var obejde, tedy se voda sleje, ryba se nechá vychladnouti, rozloupe na lístky a kůstky pozorně se vyběřou. Dá se pak do jiné nádoby a nalije se na ni mléko, až je potopena, a dá se vařit. Pak utři vrchovatou lžíci másla s vršitou lžicí mouky a za stálého míchání dej to do vařícího mléka k rybě, rozbij do toho jedno neb dvě vejce, dobře rozmíchej a dle potřeby opepři. Jestli se ryba příliš vymočila, můžeš dle chuti přisolit.

387. Pečená treska.

Scalloped Codfish.

Na měkko uvařenou tresku nech osáknout a rozloupej na lístky a kůstky pozorně vyber; vysmaž rendlík neb formu tlustě máslem, vysyp ustrouhanou žemlí, polož do spodu vrstvu tresky, pak vrstvu ustrouhané žemličky, smíchané se sekanými sardelemi, dobře rozkrájenou citronovou kůrou a muškátem, pak zase tresku a tak pokračuj, až je forma plná; navrch dej vrstvu žemličky, polej to trochu smetanou, poklaď kousky másla a nech v troubě upéci. Pak to vyklop a dej na stůl, aneb to dej na stůl i s formou.

388. Karbanátky z tresky.

Codfish Balls.

Z vymočené a uvařené tresky vybeř pozorně kosti a maso usekej dobře sekáčkem. Vezmi pak stejné množství brambor, rozmíchej a dohromady obé smíchej. Přidej lžíci másla, jedno vejce,

trochu pepře, dobře zamíchej a dělej placičky, které obalíš v mouce a usmažíš na rendlíku, v němž jsi přepustila polovici sádla a polovici másla.

389. Karbanátky na jiný způsob.

Z uvařené a vychladlé tresky vyber pozorně kosti, maso na drobno rozsekej, přidej lžíci drobně rozkrájené petružele, trochu červeného pepře, šťávu z jednoho citronu a dobře zamíchej. Dej vařit koflík smetany neb mléka. Utři lžíci másla se dvěma lžícemi mouky, zamíchej to do vařící smetany a nech vařit tři minuty. Přimíchej pak k tomu tresku, dobře zamíchej a dej na mísu vychladnout. Když vychladlo, dělej karbanátky, kteréž namoč do šlehaného vejce a obal v strouhaném bílém chlebě, neb rozdrcených krekersích a usmaž v horkém sádle. Oblož zelenou petruželí.

390. Úhoř na modro.

Blued Eel.

Úhoře vidličkou připevni ke stolu, pak kůžičku kolem hlavy nařízni a stáhni ji pomocí ubrousku, musíš však pozor dáti, abys neroztrhla žluč, která se pod kůží blíže hlavy nalezá; pak jej vyber, v studené vodě omej a na kusy nakrájej. Dej do kuthanu jeden celer, petružel, mrkev, cibuli, vše na koláčky nakrájeno, přidej k tomu bobkový lístek, kousek šalvěje, několik zrnek pepře a nového koření, osol a nalej octa, mnoho-li potřebí, a nech to půl hodiny vařiti, vlož do této omáčky nakrájeného úhoře, přidej skleničku vína a ještě tolik octa, aby byl úhoř zcela kryt a nech ještě čtvrt hodiny zvolna vařiti, pak jej na mísu urovnej, omáčku naň skrze husté sejto proceď a podej k němu v mísečce omáčku na holandský způsob upravenou. Dej totiž do hrnku lžíci bílé mouky, přidej trochu studené vody a dobře to rozdělej, vraz do toho šest žloutků, přidej 4 lžíce čerstvého másla, dobře to rozmíchej, přidej pak ještě dvanáct zrnek bílého pepře, trochu tlučeného květu, přilej pak pint té vody, v níž se úhoř byl vařil, přistav to k ohni a míchej tím tak dlouho, až by to mělo do varu přijíti, vařiti se to však nesmí, vytlač pak do toho šťávu z půli citronu a proceď skrze sejtko do mísečky.

391. Úhoř s majonézovou omáčkou.

Eel with Mayonaise.

Uprav úhoře jako marinovaného kapra. Urovnej pak studeného úhoře do věnečku na mísu, do prostřed dej majonézovou omáčku a udělej okolek z rozklepaného aspiku.

392. Úhoř smažený.

Fried Eel.

Smažený úhoř se připravuje na tentýž způsob jako smažený kapr.

393. Úhoř pečený na rošti.

Broiled Eel.

Stáhni úhoře, vykuchej, přemej a rozkrájej na kusy na prst zdélí, posyp jej pak solí a tlučeným pepřem a nech tak hodinu ležeti, napíchej pak vždy tři neb čtyry kousky na dřevěné tenké špejlky. vlož vždy za každý kousek úhoře šalvějový lístek, pomaž pak očistěný rošt máslem, vlož na něj upraveného úhoře a upeč jej po obou stranách do hněda, posyp jej ostrouhanou žemličkovou kůrou, sejmi ze špejlku, urovnej jej na mísu, oblož citronem na čtvrtky nakrájeným a podej horký na stůl.

394. Pečený úhoř.

Roast Eel.

Stáhni úhoře a vykuchej, rozkrájej pak na kusy, osol a nech tak hodinu přikrytého ležeti. Dej do kuthanu kus másla, přistav jej k ohni, když jest máslo horké, vlož do něho trochu šalvěje, přiklop to a nech čtvrt hodiny na teplém místě státi, osuš pak ubrouskem nasoleného úhoře, proceď upravené máslo skrze sejtko do mělkého železného kuthanu, vlož do něho úhoře a dvě na lístky nakrájené žemličky a nech oboje po obou stranách upéci, pak to vyndej, úhoře do prostřed mísy urovnej, oblož jej opečenou žemličkou, pokrop pak šťávou z citronu a nes horké na stůl.

395. Marinovaný úhoř.

Marinated Eel.

Marinovaný úhoř se upraví na tentýž způsob jako marinovaný kapr.

ÚSTŘICE, RACI, ŽÁBY ATD.

396. Ústřice syrové.

Raw Oysters.

Doba požívání ústřic jest od počátku září do konce dubna. V měsících letních nejsou tak chutné. Labužníci dávají přednost požívání ústřic syrových. Na pobřeží mořském, aneb poblíže něho, dává se ovšem přednost ústřicím ve skořápce, totiž čerstvým, jež se ze skořápek vylupují a ihned požívají. Tak zvané "Blue points" a "Rockaways", — zvané také dle míst kde se loví, — dováží se ve skořápkách v ledu daleko do vnitrozemí. Však mnohem více než ústřic ze skořápek, jímž, jsou-li čerstvé, dlužno vždy přednost dáti, spotřebuje se ústřic čerstvých (can oysters) dovážených v plechovkách do všech konců země.

Čerstvé ústřice, ať ze skořápek, aneb plechovek, připravují se obyčejně s kečapem, octem, solí a pepřem, po případě též s pepřovou omáčkou Worcestershireskou a citronem. Podávají se k ním drobné krekesy.

397. Smažené ústřice.

Fried Oysters.

Dva tucty ústřic vybraných co možno největších, osuším ubrouskem, osolím a opepřím. Rozšlehám dvě celá vejce a jeden žloutek, obalím ústřice v mouce, pak omočím do vajec a obalím v jemně rozdrceném krekersu, aneb kukuřičné mouce. Na rendlík dám půl sádla a půl másla a když se rozpálilo, tedy ústřice rychle v něm usmažím.

398. Ústřice pečené.

Baked Oysters.

Vymaž rendlík neb hlubokou mísu máslem, vysyp dno ustrouhanou žemličkou, pak dej vrstvou ústřic, osol je a opepři, polož na ně několik malých kousků másla, pokrej je vrstvou ustrouhané žemličky, zavlhči šťávou ústřicovou smíšenou s mlékem a tak pokračuj, až jest nádoba naplněna; na vrch dej vrstvu žemličky, oblož malými kousky másla, polej vejcem v koflíku mléka rozkloktaným a nech v horké troubě čtvrt hodiny péci. Je-li nádoba větší, musí se ovšem nechati v troubě o chvilku déle. Na stůl předloží se v nádobě, v níž byly připraveny.

399. Ústřice s podpoušťkou.

Fricasseed Oysters.

Nech vařiti v hrnku šťávu z dvou tuctů velkých ústřic s uncí másla, trochem hovězí neb rybí polévky a štipcem pepře a muškátového oříšku; pak do toho vlož ústřice, nech asi dvě minuty vařiti, pak je vyndej a šťávu sýtkem proceď; ze lžíce másla a lžíce mouky udělej na rendlíku bledou jíšku, přilej tolik uvařené šťávy, aby byla zahoustlá omáčka, osol, opepři a nech as deset minut vařit; rozkloktej dva žloutky aneb celé vejce s uncí másla a šťávou z jednoho citronu, zamíchej to do omáčky, proceď sýtkem, nech za stálého míchání nad ohněm prohřát — vařiti se to však nesmí, a vlej omáčku na ústřice vložené do hluboké prohřáté mísy a obložené smaženými řízky žemličky různých tvarů aneb malými rýžovými kroketkami. Mísa nechá se prohřáti v troubě a ústřice udrží se teplé, postaví-li se v přikrytém hrnečku do mísy s horkou vodou.

400. Ústřice s bílou omáčkou.

Oysters with Cream.

Nech zvařiti šťávu ze dvou tuctů velkých ústřic, vlož pak do ní ústřice, nech je drobátko ztuhnouti a pak je zase vyndej; šťávu osol, přidej unci másla, šťávu z jednoho citronu, lžíci mouky rozmíchané s koflíkem smetany a dva rozkloktané žloutky aneb jedno celé vejce a nech za stálého míchání nad ohněm dobře prohřáti, vařiti se to však nesmí. Ústřice vlož na horkou mísu, polej je omáčkou a posyp lžicí drobně usekané zelené petružele.

401. Ústřice v mléce.

Oyster Stew.

Na kvartovou plechovku ústřic dej vařit kvart mléka a dej pozor, aby se nepřipálilo. Vezmi lžíci másla a malou lžičku mouky, dobře rozetři a zamíchej do vařícího mléka. Když to var obešel, vlij do mléka spěšně ústřice, s trochou šťávy z nich a jakmile se začnou zvedat, odstav, osol a opepři a nes na stůl.

402. Roštěné ústřice.

Broiled Oysters.

Nech osáknout na sítku pěkné velké ústřice, namáčej je pak jednu po druhé do rozhřátého másla, aby se nelepily na drátěné kleště k roštění. Rošti je rychle nad žiravým uhlím. Když

jsou pěkně hnědé po obou stranách, opepři, osol, máslem oblož a polož na horké máslem pomazané topinky, trochu mlékem navlhčené. Předlož hodně horké, neboť jen tak jsou chutné.

403. Mušle.

Clams.

Pod tímto názvem vyrozumívají se mušle mořské, tak zvané slavky jedlé. Rozdělují se na tvrdé a měkké. Tvrdé mušle jsou malé a zaokrouhlené, měkké jsou větší a podlouhlé. Jedí se od prvního května do posledního srpna místo ústřic a mohou se předkládati ve skořápkách zrovna jako ústřice. Mají-li se však smažiti, zadělávati aneb jinak připravovati, musí se z nich vždy tuhý sval vyříznouti.

404. Pečené měkké mušle.

Baked Soft Clams.

Na každou skořápku polož jednu velkou neb dvě menší mušle, malounko osol a opepři, přidej půl lžičky usekaných petruželových stonků, šest drobounkých kostiček slaniny, pokryj tenkou vrstvou čerstvého másla a nech v troubě do zlatova upéci. Narovnej je úhledně na mísu na složený ubrousek a okrášli zelenou petruželí, aneb též řeřichou.

405. Smažené měkké mušle.

Fried Soft Clams.

Vyloupej velké mušle, vyřízni z nich tuhé svaly a nech na ubrousku osáknout; potom mušle osol, opepři, popraš moukou, omoč v rozkloktaném vejci, bal v ustrouhané žemličce a usmaž v rozpáleném sádle, urovnej na mísu a oblož rozkrájeným citronem a smaženou petruželí.

406. Mušle se smetanou.

Clams with Cream.

Zvař šťávu z mušlí, nech v ní mušle drobátko stuhnouti, pak je vyndej a nech osáknout. Usmaž na másle do běla jednu usekanou cibuli, dej do ní mušle, přidej štipec soli a tlučeného pepře, sklenici vína a lžíci koňaku a nech všecko dobře prohřát; pak to zakloktej žloutky rozmíchanými se smetanou a kouskem nového másla, nech za stálého míchání ještě prohřát; vařiti se to však nesmí, vlej na mísu a oblož řízky žemlovými v podobě malých srdíček.

407. Raci vaření.

Crabs.

Vyper čistě raky, dej do hrnku, přidej kmínu a trochu tlučeného pepře, nalej na ně tolik vařící slané vody, co by se potopili, přikrej je dobře pokličkou a nech něco přes čtvrt hodiny vařit; slej z nich pak vodu, slož je pěkně na mísu, poklaď zelenou petruželí a nes na stůl. Vaření raci jsou pěkné červené barvy.

408. Smažení raci.

Fried Crabs.

Uvař raky dle obvyklého způsobu, vyloupej je ze skořápek, popraš je moukou, do níž trochu soli a kousek drobně usekané zelené petružele bylo přimícháno a usmaž je v přepuštěném másle na prudkém ohni do zlatova; urovnej je pak na mísu a poklaď usmaženou petruželovou natí.

409. Dušené raky.

Stewed Crabs.

Vybeř pozorně masíčko z ocásků a klepet velkých raků, pokrájej na drobno a smíchej asi se čtvrtinou rozstrouhaného chleba a trochem drobně pokrájené petružele. Osol a opepři, nadij to do račích skořápek, slož tyto na pekáč a poklaď drobnými kousky másla, vytlač na to šťávu z jednoho citronu, posyp hezky silnou vrstvou rozstrouhaného chleba a na vrch poklaď ještě kousky másla, přiklop a nech to v troubě asi dvacet minut dusit.

410. Humra.

Lobster.

Humra, čili mořský rak podobá se tvarem raku sladkovodnímu. Svaž humře klepeta, vhoď ji do vařící osolené vody a vař ji asi čtvrt hodiny, je-li asi liberní, o trochu déle, je-li větší. Kdyby se převařila, tedy maso ztuhne. Po uvaření jí na délku rozpolti a předlož buď teplou, aneb studenou s majenézou aneb s octem a kořením.

411. Humry nakládané.

Canned Lobsters.

Nejvíce humrů spotřebuje se nakládaných. Přichází do obchodu v plechovkách. Požívají se bez dalších příprav, pouze dle chuti s octem a kořením.

412. Mořští ráčkové.

Shrimps.

Mořští ráčkové tvoří znamenitý obklad k salátu z humry aneb vařeným rybám. Živí a dobře očištění ráčkové hodí se na chvilku do vařící vody a jsou hotovi. Také se mohou hoditi do horkého másla, chvilku se v něm ponechají, několikrát se nimi zlehka zatřese, pak se urovnají na mísu a máslem poleji. Do obchodu přichází též uvaření aneb nakládaní; v posledním případu musí se nechat před upotřebením v čerstvé vodě chvilku močit a obojí mohou se připraviti s máslem, jak svrchu podotknuto.

413. Krabi tvrdí.

Hard Shell Crabs.

Opláchni kraby čerstvou vodou a nech je ve vařící slané vodě asi patnáct minut vařit; narovnej je na mísu a předlož k nim chléb s máslem. Aneb uvařené kraby usekej, smíchej s polovicí vařené rýže, osol, přidej trochu papriky, muškátového oříšku, dymiánu, bazalky, zavlhči mlékem, vyplň tím skořápky; posyp ustrouhanou žemličkou neb chlebem, polož na každou skořápku kousek másla, narovnej na pekáč a nech v troubě upéci.

414. Želva.

Turtle.

Zab želvu jak naznačeno v předpisu o želví polévce; sloupni svrchní skořepinu, maso vyber, žluč i vnitřnosti vyndej a maso na kousky rozkrájej. Nech zpěniti na másle ustrouhanou cibulku, přidej k ní lžíci mouky, udělej bledou jíšku, nalej na ní trochu hovězí polévky, přidej sklenku vína, trochu tlučeného pepře, kůru ze dvou citronů, kousek zelené petružele a šťávu z jednoho citronu a nech to svařit na hladkou omáčku; do té omáčky vlož rozkrájené želví maso a udus je, pak je vyndej na mísu, polej přecezenou omáčkou a oblož na nudličky rozkrájenou usmaženou žemličkou. Též můžeš nechat v omáčce vařiti ve víně namočené lanýže a malé hříbkové hlavičky, kterými se pak želva obloží.

415. Zadělávané žáby.

Frogs à la Poulette.

Jenom zadní stehýnka od žab zelenou pruhou na zádech znamenaných hodí se k požívání. Žáby se stáhnou, stehýnka se uříznou a čtyřiadvacet hodin v čerstvé vodě močí. Očistěná stehýnka nech v horké slané vodě několikrát varem obejít, dej je pak na rendlík s kouskem nového másla, zaceď je citronovou šťávou

a nech chvíli dusit; pak je zapraž bledou jíškou, nech je do měkka udusit a než je chceš dáti na stůl zakloktej dvěmi neb třemi žloutky rozdělanými trochem polévky, přidej lžíci posekané zelené petružele, vlej na mísu a předlož.

416. Žáby s vejci.

Frogs with Eggs.

Pěkně očištěné žáby osol a nech je chvíli v soli ležet, pak maso z kostí odstraň a drobně usekej; dej na rendlík kus másla jednu drobně rozkrájenou cibuli, lžíci usekané zelené petružele a trochu květu, dej do toho žáby a nech je nepokryté tak dlouho dusit, až šťávu, kterou ze sebe pustí, zase do sebe vtáhnou; pak přidej ještě kousek másla zamíchej to několika vejci a dej na prohřátou mísu.

417. Smažené žáby.

Fried Frogs.

Vyper žabí stehýnka, dej je na hlubší mísku, osol, polej je trochem oleje a citronové šťávy, posyp je usekanou cibulí a zelenou petruželkou a nech je v tom asi hodinu marinovati; vyndej je pak na čistý ubrousek, popraš moukou, omoč v rozkloktaném vejci a obal v ustrouhané žemličce; usmaž je v horkém přepuštěném másle krátce před předložením, narovnej na mísu a oblož zelenou petruželkou.

VEJCE.

418. Vejce.

Eggs.

Vejce jsou potravou velice vydatnou a záživnou. Ve vejci nalezneme všechny součástky, kterých je zapotřebí k vytvoření těla a málo zbytečného, co by nebylo ztravitelným. Na měkko vařená vejce snese obyčejně i nejslabší žaludek. Však mají-li býti chutná a záživná, musí býti čerstvá. Vejce pozná se pozorováním proti světlu; je-li čerstvé, tedy je zarůžovatěle prosvitavé, kdežto starší jest již kalnější. Též se pozná ponořením do vody; zcela čerstvé vejce potápí se pod povrch a čím starší tím více z vody se vynořuje. Od zavedení velkých chladíren čili skladů lednicových ve velkých městech, ukládá se v týchž každé jaro

mnoho vajec pro spotřebu zimní. Tato vejce se sice zachovají, ale čerstvým se nevyrovnají a prodávají se za levnější cenu. Nejlepší jsou vejce, která snesena byla v minulých 24 hodinách.

419. Vejce vařená.

Boiled Eggs.

Vejce vařená na měkko jsou taková, při kterých je bílek částečně uvařený, však ne na tvrdo a žloutek je úplně tekutým. Nejlepší způsob vaření a nejbezpečnější, aby se docílilo žádaného stupně uvaření jest ten, že čistě omytá vejce dají se do vařící vody, nádoba se odtáhne stranou, aby voda více nevřela, dobře se přikryjí a ponechají po pět minut. Vejce takto vařená jsou úplně prohřátá a bílek jest pěkně rosolovitý a ne zatvrdlý. Musí se ale bedlivě hlídati a neponechávati déle ve vodě než pět minut. Tak mají se bez výminky vařiti vejce pro nemocné. Jiný dobrý způsob je, dáti vejce do studené vody, přistaviti k ohni a nechat vodu přijíti do varu. Jakmile se voda počíná vařiti, jsou vejce právě dost a kuchařka v tomto pádě nemůže se zmýliti. Nejobyčejnější způsob jest ten, že se dají vejce do vařící vody a nechají vařit tři minuty. V té době se uvaří na měkko. Ponecháme-li je vařiti pět minut, jest bílek uvařen a žloutek polotekutým, kdežto v 8 až 10 minutách uvaří se na tvrdo.

420. Smažená vejce.

Fried Eggs.

Vezmi čistý a hladký rendlík a dej rozpustit tři lžíce sádla a lžíci dobrého másla. Když se mastnota škvíří, rozbijej jedno vejce po druhém do ní. Kdo není jist, zda-li všechna vejce jsou čerstvá, učiní dobře, když každé rozbije na šálek a teprve z toho pustí je do rendlíka. Tak se zabezpečí před tím, aby zkažené vejce mezi ostatní nepřišlo. Jak se vejce smaží, polévej neustále povrch škvířící se mastnotou, aby svrchní část vejce se též usmažila, bez pozbytí úhlednosti, jako se stává, když se vejce obrací. Když jsou vejce po libosti smažená, vyndej je lžicí na mísku. Obyčejně se dělají se smaženou šunkou, kteráž se zároveň usmaží v tenkých řízkách, jež se vejci posází a tak předloží.

421. Míchaná vejce.

Scrambled Eggs.

Rozpusť na rendlíku kousek másla, vlej do něho potřebný počet rozkloktaných vajec, trochu je osol a zvolna jimi míchej, aby ke dnu nepřilehala; když trochu zhoustnou, vyndej je na talíř a

posyp rozkrájenou pažitkou. Do rozkloktaných vajec můžeš též přidat trochu mléka neb smetany, jednu lžíci na dvě vejce, kousek rozkrájené pažitky aneb trochu tlučeného pepře.

422. Míchaná vejce se šunkou.

Scrambled Eggs with Ham.

Uvařenou a drobně rozsekanou šunku, třeba zbytky, udus na másle neb sádle s trochem drobně usekané pažitky neb zelené petružele, opepři a vmíchej ji do míchaných vajec dle předešlého předpisu připravených; rozkrájenou vařenou šunku můžeš však též hned do rozkloktaných vajec přidati a pak to na rendlíčku na másle zamíchati.

423. Míchaná vejce se sardelemi.

Scrambled Eggs with Sardeles.

Rozkloktej několik vajec s dvěma lžícemi kyselé smetany, kávovou lžičkou mouky, osol, opepři, přidej k tomu očištěné a na tenké podlouhlé kousky nakrájené sardele neb slanečky a zamíchej to na rendlíčku na kousku rozpáleného másla. Drobně nakrájené sardele můžeš též na másle s usekanou zelenou petruželkou udusiti a do míchaných vajec vmíchati.

424. Míchaná vejce se sýrem.

Scrambled Eggs with Cheese.

Rozkloktej v hrnečku několik vajec se štipcem soli, pepře a kouskem na kostky nakrájeného švýcarského sýru, vlej to do rendlíčku na rozpuštěné máslo, míchej tím až to zhoustne, pak to dej rychle na mísku a posyp trochem strouhaného sýra. Do míchaných vajec můžeš též vmíchati uvařené šparglové hlavičky, dušené hříbky, do bleda usmaženou cibulku aneb kousek rozkrájeného uzeného lososa.

425. Ztracená vejce.

Poached Eggs.

Nalij pint vařící vody do hluboké pánve, dej do ní dvě lžíce octa a lžíci vody a dej vařit na kamna. Vraž do vody kvapně několik vajec tak, aby zůstala celá. Nech je povařit pět minut, vyndej je opěnovačkou na talíř a polej rozpáleným máslem. Aneb je vyndavej a klaď na topinky.

426. Smažená ztracená vejce.

Fried Poached Eggs.

Uvař vejce předešlým způsobem a nech je vystydnouti. Pak je potři rozkloktaným vejcem, posyp rozstrouhaným chlebem, neb rozdrceným krekesem a usmaž je rychle na rozpáleném másle.

427. Vejce pečená.

Baked Eggs.

Utři dvě lžíce čerstvého másla, až se vzpění, přidej k tomu pět žloutků, malou lžičku bílé mouky, osol a dobře to rozmíchej, přidej ještě malounko octa a dva koflíky husté kyselé smetany, trošek tlučeného bílého pepře, hodně to rozmíchej, pak k tomu zvolna přimíchej deset na tvrdo uvařených a na drobné kostky rozkrájených vajec, vymaž kuthánek máslem, dej to do něho, pokrop rozpuštěným máslem a nech v troubě upéci.

428. Sázená vejce v kyselé smetaně.

Baked Eggs in Sour Cream.

Do kuthánku máslem vymazaného nalej koflík kyselé smetany, vraz do ní šest celých vajec, nasyp na ně trochu drobně nakrájeného másla, dej do trouby péci, až poněkud ztvrdnou, a nes hned na stůl.

429. Smažená nadívaná vejce.

Fried Stuffed Eggs.

Uvař dle libosti vajec na tvrdo, ukroj z každého na jedné straně kousek, aby vejce mohlo dobře na míse státi, s druhého konce skroj větší kousek, aby tvořilo víčko, vyber z nich žloutky a tyto utluč v moždíři. Utři pak kousek másla, dej do něho tlučené žloutky, sekanou zelenou petruželku, sardele na kousky nakrájené, několik lžic smetany, trochu strouhané žemličky, osol a dobře vše dohromady promíchej, naplň tím bílky vajec, přitiskni víčko, omoč je pak v rozkloktaném vejci, obal je v žemličce moukou promíchané a usmaž na přepouštěném másle a na ohřátou mísu je urovnej. Udělej bledou řídkou jíšku, rozdělej ji trochem hrachové vody neb polévky, dej do té omáčky sardele na kousky nakrájené, trochu zelené petružele neb pažitky, zaceď to citronovou šťávou, přilej několiž lžiček smetany, svař vše dohromady, smažená vejce pak podlej tou omáčkou a nes na stůl.

430. Pečená nadívaná vejce.

Baked Stuffed Eggs.

Na tvrdo uvařená vejce rozkrájej po délce na půlky, žloutky vyndej, utři je v mísce s kouskem másla, přidej dvě celá vejce, kousek drobné citronové kůry, trochu usekané zelené petružele, soli, mléka a tolik ustrouhané žemličky, aby z toho byla hustá nádivka; chceš-li, můžeš též přidati utřené sardele, usekané štičí neb račí maso, dušená husí játra, brzlíky, aneb houby. Dobře to rozmíchej, vyplň tím bílky, slož vejce opět dohromady, dej je na pe-

káč máslem vymazaný, zbylou nádivku rozmíchej trochem smetany, vlej pod vejce a nech je půl hodiny péci. Předlož je buď samotné na míse, aneb jimi oblož různou zeleninu.

431. Nadívaná vejce.

Deviled Eggs.—Z Besídky.

Dej asi tucet vajec vařit na tvrdo a nech pak ve studené vodě vychladnout. Pak je oloupej, rozkroj na dvé, ale tak, aby zůstaly půlky bílků celé, načež vyndej žloutky, jež na drobno rozmíchej. Do rozmíchaných žloutků dej trošku hořčice, pepře, soli, rozhřátého másla, dvě lžíce octa a dobře to promíchej, načež to dej zpět do bílků; ale musí se dávat pozor, aby to mělo pěkný vzhled. Pak nech toho asi tolik co by se vešlo do dvou bílků a nalej do toho více octa, rozmíchej a tím vejce polej. Tato vejce se hodí dobře pro výlety.

432. Vejce na kyselo.

Sour Eggs.

Rozpusť na rendlíku kus čerstvého másla, nech na něm spýchnout velkou lžíci mouky, přidej několik lžic octa, zamíchej a znenáhla za stálého míchání přilévej tolik dobrého mléka, až povstane přihoustlá omáčka. Když se omáčka vaří, přidej štipec květu, vraz do ní rychle jedno po druhém dostatečný počet vajec, nech je v omáčce ztuhnouti a ihned předlož.

433. Vejce s kyselou smetanovou omáčkou.

Eggs with Sour Cream.

Dej vařit dva koflíky vody, dvě lžíce octa, trochu soli, štipec cukru a dvě neb tři lžíce rozsekaného zeleného kopru. Vezmi pak koflík dobré husté kyselé smetany a lžíci mouky, dobře to rozkverluj a vlej do vařící vody a nech zavařit. Vraž pak do toho 5 neb 6 vajec a když jsou ztuhlé, předlož s hovězím vařeným masem.

434. Míchaná vejce s houbama.

Scrambled Eggs with Mushrooms.

Očisť a rozkrájej čerstvé houby, dej je na kuthan, přidej kus čerstvého másla, malounko kmínu, a nech je z povolna dusiti, přidej pak k tomu kousek zelené petružele na drobno rozsekané, osol a nech tak dlouho dusiti, až šťáva vysmahne; přidej pak opět do toho kus másla, rozkloktej v trochu smetaně několik vajec, vlej je do toho a míchej jako obyčejná míchaná vejce.

435. Vejce s brambory.

Eggs with Potatoes.

Rozkrájej na lístky několik tvrdých vajec a tolikéž uvařených vychladlých bramborů. Vymaž pekáč máslem, do spodu dej vrstvu bramborů, posyp usekanou pažitkou, trochu opepři a pak klaď střídavě vrstvu vajec a vrstvu bramborů, až jest pekáč naplněn: navrch musí však přijíti zase brambory. Pak rozkloktej čtyry žloutky aneb dvě celá vejce se sklenicí dobré kyselé smetany, aneb sladkého mléka, polej tím smíšeninu na pekáči a nech to v troubě upéci. Též to můžeš posypati ustrouhanou žemličkou a poklásti malými kousky másla.

436. Naložené vejce.

Pickled Eggs.

Uvař dva tucty vajec na tvrdo, oloupej skořápku, ale neporouchej vejce. Slož je do kameného hrnku. Vezmi pintu octa, dej do něho 6 neb 8 zrnek nového koření, kousek zázvoru, asi 4 hřebíčky, stroužek česneku, nech to as 5 minut povařit a vlej vařící na vejce a ulož do chladného místa. Používej po dvou týdnech.

437. Jednoduché omeletky.

Plain Omelette.

Na omeletku pro jednu osobu vezmi dvě vejce, lžičku dobré studené smetany aneb lžíci mléka. Rozkloktej vejce se smetanou, troškou soli a tlučeného bílého pepře; rozpal na pánvi kousek másla neb sádla, vlej do ní ta rozkloktaná vejce a nahni pánev z jedné a pak z druhé strany, aby se to stejně rozešlo. Když omeletka svrchem trochu oschla, tedy ji prostředkem ve dví slož aneb sviň vyklop ji na mísu a ihned předlož. Před svinutím můžeš ji též posypati cukrem a pokropiti citronovou šťávou a na míse též cukrem posypati. Dobrá omeletka musí býti uvnitř měkká a do zlatova upečená. Smetanu neb mléko můžeš též vynechati.

438. Omeletky na jiný způsob.

Rozkloktej osm žloutků na hluboké misce, ostrouhej kůru z půl citronu na struhadle a se lžičkou cukru přidej k žloutkům, malounko to osol, utluč osm bílků na tuhý sníh, a smíchej se žloutky. Rozpal na pánvi trochu másla, vlej na ni část smíšeniny, upeč ji do zlatova, a takto pokračuj až vše spotřebuješ; posyp pak omeletky tlučeným cukrem a tlučenou skořicí, urovnej na mísu a dej teplé na stůl.

439. Omeletka ještě na jiný způsob.

Rozkloktej několik celých vajec, přidej tolik lžic mouky, mnoho-li je vajec, trochu to osol a rozřeď trochem mléka, aby to bylo jako na hustou kapanku, pak to hodně vytluč. Rozpal na malé pánvi trochu přepouštěného másla a nalej na to něco toho těsta, nech je sespod sežloutnouti, pak je obrať, pánvičku přiklop a upeč na druhé straně, načež omeletku z pánve vyndej. Polej pánev opět trochem rozpuštěného másla, nalej do ní zase těsta a tak to opakuj až vše spotřebuješ. Pak omeletky posyp tlučeným cukrem a tlučenou skořicí, sbal je, opět cukrem posyp a urovnej na mísu.

440. Omeletky s jablky.

Omelette with Apple Sauce.

Upeč dvě omeletky na předešlý způsob. Vymaž pánev, v níž jsi je byla upekla, poznovu máslem, polož do ní jednu omeletku pokladˇ ji as na prst ztloušti sladkou svařeninou jablečnί, a pokrej druhou omeletkou. Ušlehej sníh z jednoho bílku, přimíchej k tomu lžíci cukru a půl unce oloupaných, na drobno nakrájených mandlí a kousek na drobno nakrájené citronové kůry, vlej to na svrchní omeletku a nech v troubě sežloutnouti.

441. Omelety.

Omelette.—Paní Anna Janatová v Besídce.

Rozšlehám dobře 5 neb 6 vajec, načež umíchám hladce půl malé lžičky kukuřičného škrobu a půl lžičky mouky ve dvou lžících dobrého mléka a to pak mlékem doleji, by toho byl asi neplný koflík, (je-li po ruce sladká smetana, je ovšem lepší než mléko). To se pak do oněch rozšlehaných vajec vleje, dobře smíchá, trochu osolí, a dá na rozpálený a vymazaný pekáč do trouby péci. Za 15 minut jest pečená, vysoká a vrchem pěkně červená.

442. Omeletka se šunkou.

Omelette with Ham.

Rozkloktej vejce s trochem usekané aneb na drobno rozkrájené šunky, trochem rozkrájené a usmažené cibulky, trochem soli, pepře a chceš-li i se smetanou a trochem usekané zelené petružele neb pažitky. Upeč omeletky na másle neb sádle obvyklým způsobem a předlož buď samotné aneb jimi oblož špenát neb jinou zeleninu.

443. Omeletky s uzeným špekem.

Omelette with Bacon.

Rozkrájej špek na kostičky, ovař jej napřed ve vařící vodě, pak jej na rendlíku osmaž a omastek slej. Uprav jednoduchou omeletku a když svrchem trochu oschla, dej na ní do prostřed ten

osmažený špek, pak přelož omeletku ve dví a hleď, aby kraje byly dobře spojené. Potom ji vyklop na mísku a okrášli zelenou petruželkou.

444. Nadívané omeletky masité.

Omelette with Meat Stuffing.

Připrav omeletky dle předešlého předpisu, však místo špeku vyplň je buď vařenou šunkou, dušenými brzlíky, ledvinkami, mozečky, husími játry, houbami, ústřicemi, raky aneb rybím masem. Jakým způsobem se věci tyto dusí a připravují, nejdeš v dotyčných oddílech. Rozumí se samo sebou, že musí býti vše dříve rozkrájeno na kostky přiměřené velikosti, nežli se omeletky vyplní.

445. Omeletky se zeleninou.

Omelette with Vegetables.

Rozkloktej vejce se smetanou, solí a pepřem, přimíchej k nim buď usekanou zelenou petružel, pažitku, neb kerblík a uprav omeletky obyčejným způsobem. Řečené zeleniny můžeš též každé trochu do vajec přimíchati.

446. Omeletky se sýrem.

Cheese Omelette.

Omeletky se sýrem se připravují jako předešlé, jen že místo zeleniny přimíchej do vajec buď trochu ustrouhaného aneb na kostičky nakrájeného sýra.

447. Pečené omeletky.

Omelette Soufflé.

Dej do hrnku čtyry žloutky, přidej čtyry lžíce cukru, trochu ostrouhané kůry z citronu, a dobře to čtvrt hodiny míchej, pak přimíchej lehce hodně tuhý sníh ze čtyr bílků, vlej to na hlubokou mísu aneb pánev, máslem vymazanou, při mírném ohni na nejvýš deset minut to peč a hned na stůl nes.

448. Omeletky piškotové.

Sponge Omelette.

Rozkloktej šest žloutků se 6 lžicemi cukru, udělej ze šesti bílků tuhý sníh a lehce k žloutkům přimíchej, pak rozpusť v mělké pánvi malou lžičku čerstvého másla, vlej na ni třetinu míchaninky; na horké plotně nech ji sespoda trochu péci a pak velmi pozorně na mísu vyndej. Podobně učiň i s druhýma dvěma třetinami míchaniny. Vymaž pánev, v níž jsi byla omeletky upekla, opět máslem, vlož do ní omeltku, pomaž ji čerstvou svařeninou malinovou neb

jahodovou, pokrej ji pak druhou omeletkou a pomaž opět svařeninou, pokrej opět omeletkou, svrchní omeletku pak posyp cukrem a pokrop šťávou z citronu, dej do nepříliš horké trouby, nech malou čtvrt hodiny docela mírně péci, a nes rychle na stůl.

449. Tvarohem nadívané omeletky.

Omelette with Milk Cheese.

Dej do hrnku tři lžičky rozpuštěného másla, tři lžičky cukru a pět žloutků; osol to pak a přimíchej tolik mouky, aby z toho bylo těsto, jako na kapání. Pak přimíchej zvolna tuhý sníh z 5 bílků.

Na pánvi rozpal vždy kousek másla, nalej naň část těsta a upeč omeletu po obou stranách. Pak každou z nich pomaž nádivkou buď tvarohovou, jablkovou neb ze strouhané housky, sviň omeletky a klaď je do pekáče máslem vymazaného. Ten pak dej do horké trouby, nech omelety opéci, podlej je trochem mléka, v němž jsi rozkloktala žloutek, a nech vše pak ještě as 10 minut dopéci. Musíš však dáti pozor, aby se příliš nesušily.

450. Omeletky bramborové.

Potato Omelette.

Utři 4 lžíce másla, přidej k němu dva větší rozstrouhané, již dříve uvařené, oloupané a vychladlé brambory, 2 unce oloupaných rozstrouhaných mandlí, 4 lžíce cukru, dvanáct žloutků, malounko soli a dobře to vše rozmíchej, přimíchej pak lehce z dvanácti bílků sníh a upeč z toho na čerstvém másle tři stejně velké omeletky po obou stranách do zlatova, posyp je hojně cukrem, polož na mísu jednu na druhou a nes teplé na stůl.

ZELENINY.---VEGETABLES.

Brambory prostřední velikosti jsou uvařeny v půl hodině.

Zelený hrášek vyžaduje půl až tři čtvrtě hodiny vaření. Staví se k vaření do studené vody a krátce před odstavením se osolí.

Fazolky v luskách vaří se dvě hodiny neb déle a první voda se vždy sleje.

Velké fazole (Lima Beans) dávají se vařiti do horké vody a vaří se tři čtvrtě hodiny.

Špargl dává se vařiti do studené vody a je uvařen za tři čtvrtě hodiny.

Špenát staví se do vřelé vody a je uvařen za čtvrt hodiny.

Zelená kukuřice dává se k vaření do studené osolené vody a když se počne vařit, ponechá se ve varu asi pět minut.

Nové brambory jsou vařené v půl hodině.

Když krájíš cibuli, je-li příliš ostrá a štípe do očí, drž ji při krájení pod vodou.

451. Brambory na loupačku.

Potatoes in Jackets.

Oper čistě brambory, dej do hrnku, vlej na ně studenou vodu trochu osol a do měkka je uvař. Pak slej s nich všechnu vodu, přikrej hrnek pevně čistým ubrouskem a nech je chvíli v páře státi. Pak je dej neoloupané na stůl a přidej na mísce čerstvé máslo a sůl. Brambory prostřední velikosti jsou uvařeny v půl hodině.

452. Brambory pečené.

Baked Potatoes.

Prostřední a co možno stejné velkosti brambory v slupkách se dobře vyperou, vloží se do mírně teplé trouby a pekou se asi hodinu. Takto pečené brambory jsou moučnaté, kdežto dají-li se péci do trouby horké, stanou se lojovaté.

453. Brambory se špekem.

Potatoes with Bacon.

Rozkrájej čerstvý špek a jednu malou cibuli na drobné kostky, a nech to usmažiti, pak do toho dej na předešlý způsob uvařené oloupané a na koláčky rozkrájené brambory, osol, okořeň trochem bílého tlučeného pepře a nech brambory do zlatova osmažit.

454. Brambory smažené.

Fried Potatoes.

Rozkrájej prostředně velké oloupané syrové brambory po délce na osm dílů a nech je ležet v slané vodě hodinu. Brambory se mají loupati co možno nejtenčeji, pod slupkou je brambor nejlepší. Dej pak rozpálit do hrnku hojně sádla, jako na koblihy, brambory vyndej, dobře osuš ubrouskem a vlož do rozpáleného sádla, tak co by byly jeden vedle druhého. Když počínají červenat, tedy se obrátí a když zkouškou vidličkou seznáš že jsou uvnitř měkké, vyndej je opěnovačkou (skimmer), nech osáknout minutku nad kuthanem a klaď na pijavý papír, aneb sítko, k dalšímu osáknutí. Vlož je pak do prohřáté misky a nes na stůl.

455. Smažené brambory na jiný způsob.

Rozkrájej oloupané a vyprané brambory na koláčky, nech je ležeti půl hodiny ve studené vodě, načež je ubrouskem dobře osuš. Dej pak do rendlíka půl másla a půl sádla, brambory osol a opepři, vlož do rendlíku a dobře přiklop. Chvílemi je nožem obracej a překlápěj, až jsou všechny pěkně do červena osmaženy.

456. Nové brambory.

New Potatoes.

Oškrab mladé brambory, dobře je v studené vodě omej, dej je do hrnce, nalej na ně čerstvé vody; osol, přidej k tomu kmín a kousek zelené petruželové nati. Když jsou vařeny, zceď z nich vodu, petružel vyndej, brambory vysyp na mísu a nech je nepřikryté as pět minut v zadu na kamnech stát, načež je čerstvým rozpáleným máslem omasť.

457. Saratogské brambory.

Saratoga Chips.

Nakrájej oloupané syrové brambory na koláčky kuchyňským kružátkem, není-li však toto po ruce, tedy pozorně nožem, aby byly všechny koláčky co možno stejné a tenké. Vlož je na půl hodiny do slané vody, načež je vyndej a dobře ubrouskem osuš. Čím lépe je osušíš, tím dříve jsou usmaženy a tím jsou lehčí. Dej pak rozpálit do hrnku sádla hojně, jako ku smažení koblih a když hodně horké, osušené brambory v něm do zlatova osmaž, což trvá jen několik okamžiků. Vybírej osmažené brambory opěnovačkou a klaď do mísy a když všechny usmaženy, nejsouli dost slané, tedy jenom solí posol.

458. Bramborová kaše.

Mashed Potatoes.

Uvař oškrábané brambory, vodu z nich sceď a brambory vařečkou rozmačkej, pak přidej trochu horké smetany neb mléka, kus másla, vše pak osol, opepři a míchej tím tak dlouho až se kaše zpění. Pak to ještě trochu rozmíchej, dej kaši na mísu a polej ji novým máslem, v němž jsi kousek cibulky na drobno rozkrájené byla usmažila. Po americku se dává bez cibulky.

459. Bramborová kaše pečená.

Baked Mashed Potatoes.

Uprav kaši na předešlý způsob, vymaž formu máslem, dej do ní tu kaši, poklaď po vrchu kousky čerstvého másla, posyp ustrouhanou houskou, a nech to v troubě do žluta upéci.

460. Míchané brambory pečené.

Potato Puff.

Vezmi 1½ koflíčku uvařených a rozmíchaných bramborů, třeba zbylých, přimíchej do nich žloutek z jednoho vejce, lžíci másla a půl koflíčku mléka, osol, opepři a konečně rozšlehej bílek z jednoho vejce a zlehka do toho zamíchej. Vymasť mističku máslem, vlož míchaninu do toho a nech upéci.

461. Kyselé brambory.

Sour Potatoes.

Dej vrchovatou lžíci másla na kuthan, přidej dvě lžíce mouky a nech to zpěniti. Pak přidej lžíci cibule na drobno rozkrájené, a udělej z toho hnědou jíštičku. Potom nalej do toho dobré hovězí polévky tak, aby z toho byla přihoustlá omáčka, přilej trochu octa, přidej kousek na drobno rozkrájené citronové kůry, trochu tlučeného pepře, osol a nech povařiti. Pak oloupej uvařené brambory, rozkrájej na koláčky, dej do kuthanu, nalej na ně tu omáčku a nech je ještě malou chvíli povařiti.

462. Dušené brambory.

Creamed Potatoes.

Staré brambory nabudou připravením na tento způsob lepší chuti. Dej vrchovatou lžíci másla na rendlík, rozkrájej malou cibuli do něho drobounince, přidej půl lžíce mouky a nech to jen tak trochu zpejchnout, ne do hněda. Pak do toho vlej koflík mléka a když se to začne zvedat, tedy do toho vsyp plný talíř vařených a na koláčky pokrájených brambor. Přidej trochu kmínu, osol a opepři, přiklop a odtáhni dozadu na kamna. Když se všechno mléko do brambor vsáklo, jsou hotovy.

463. Zadělané brambory.

Stewed Potatoes.—Paní Josefa Dvořáková v Besídce.

Dám lžíci másla na kastrol a do něj trochu mouky, aby z toho byla řídká jíška. K tomu dám drobet zelené petružele v létě, neb suché v zimě. Když nabude jíška světložluté barvy, přidám k ní drobně nakrájenou cibuli a nechám zpěnit. Na to pak naleji masové polévky, trochu octa, kousek citronové kůry, trochu mletého pepře a kousek dymiánu. Když se to povaří tak aby omáčka nebyla příliš hustá ani řídká, nakrájím do ní několik vařených brambor a přidám asi koflíček kyselé smetany, ale pak to se již nesmí vařit.

464. Brambory s marjánkovou omáčkou.

Potatoes with Marjoram Gravy.

Rozpusť kousek čerstvého másla neb sádla na kuthanu, dej do toho dvě lžíce mouky, spárek česneku s kouskem másla utřeného a sdělej z toho hnědou jíšku; přidej trochu přebraných marjánkových lístků, vlej do toho polévku hovězí aneb ze skopového masa, kterážto poslednější zvláštní chuti této omáčce dodává, rozmíchej vše, aby z toho byla přihoustlá omáčka, do té pak dej uvařené nakrájené brambory, osol, okořeň trochem bílého strouhaného zázvoru a nech to ještě chvíli povařiti.

465. Brambory s mlékem.

Potatoes with Milk.—Paní Hospodářská z Kansas, v Besídce.

Rozkrájím syrové brambory na lístky co možná nejtenší, dám je na kastrol a přidám asi lžíci sádla a při tom to míchám. Potom přidám asi koflík čerstvého mléka, s kterýmž se za tepla jedí. Jest to chutný příkrm.

466. Nadívané brambory.

Stuffed Potatoes.—Slečna F. J. Kárníkova, v Besídce.

Vyberu brambory prostřední velikosti, tyto operu, okrájím a dobře opět properu, načež v každé bramboře vykrájím lžicí jamku, tak že by vypadaly jako koflíčky. Nyní vezmu vařené neb pečené hovězí a vepřové maso, obyčejně zbytky, kteréž na drobno rozsekám a přidám přiměřené množství taktéž na drobno rozsekané cibule. To se pak ještě dobře opepří a osolí; v případě potřeby přidá se něco hovězí polévky, a nádívka jest připravená. Nyní se vezme pekáč na nějž se dá trochu sádla, k ruce se postaví vykrájené brambory a nádívka, a prvnější pomocí lžíce se naplňují a staví na pekáč jeden vedle druhého, tak aby se nádivka nevylila. Pak přikryje se pokličkou a dá do trouby péci. Když jsou již brambory měkké sundám pokličku a nechám je dojit do červena načež se za tepla jedí.

467. Bramborové škubánky.

Potato Mush. — Paní Marie Bukáčková v Besídce.

Dám vařit asi kvart okrájených brambor, přidám na ně asi půl lžíce soli, a když se mají dovářet, vsypu na ně neplný koflík bílé mouky a pak opět nechám asi pět minut vařit. V té době dovaří se brambory a mouka uvaří. Pak vodu zcedím, uvařené brambory dle chuti osolím, dám kousek másla a paličkou vše dobře roztluku, aby nikde nezůstal kousek brambory aneb žmolek mouky. Nyní škubánky lžící krájím, kladu na mísu a posejpám mákem a horkým máslem promašťuju.

468. Bramborové škubánky na jiný způsob.

Omej a oškrab pěkné brambory, mnoho-li jich potřebuješ, rozkrájej na větší kousky, pak dej do studené vody, čistě je omej a uvař. Když se do měkka byly uvařily, vodu do polovice slej, nadělej obrácenou měchačkou do nich až na dno husté díry, nasyp do těchto otvorů dva koflíky bílé mouky; ještě trochu měchačkou propíchej a nech povařiti, musíš však hledět, aby se to nepřipálilo. Když se to as čtvrt hodiny bylo vařilo, tak to osol a měchačkou dobře rozmíchej, aby v tom nebylo žádných žmolů a dej do toho lžíci másla. Pak namoč vždy lžíci v rozpáleném másle neb sádle, vybírej jí po kousku škubánky a klaď je na mísu. Posyp je pak utlučeným mákem s cukrem smíchaným aneb nastrouhaným tvarohem a omasť buď rozpáleným máslem neb sádlem.

Chceš-li míti škubánky jemnějšími, slej, jakmile brambory jsou do měkka uvařeny, veškerou vodu, na místě ní dej mléko, dej ale pozor, aby se to nepřipálilo.

469 Bramborové nudle.

Potato Noodles.

Uvař brambory, co se jich as na talíř vejde, oloupej je a horké na prkénkuválečkem rozmačkej, pak je osol, přidej dvě velké lžíce mouky a tři celá vejce, uhněť z toho těsto, pak rozválej a nakrájej z toho na prst tlusté slejšky neb nudle. Na to vymaž mělký kuthan aneb pekáč přepouštěným máslem, urovnej nudle do něho a nech po obou stranách do žlutava upéci. Tyto nudle mohou se též ve slané vodě uvařiti, scezené rozstrouhaným tvarohem posypati, a rozpáleným sádlem neb máslem omastit.

470. Bramborové placky.

Potato Pancakes.

Uvař dobře omyté brambory co se jich na talíř vejde, oloupej a nech je úplně vychladnouti; pak je na struhadle ustrouhej, přidej k nim dvě celá vejce, dva koflíky bílé mouky, osol a prohněť to dobře. Z toho pak dělej placky as na brko tlusté, ty na plechu sádlem potřeném po obou stranách do zlatova upeč. Na to potři je rozhřátým sádlem, pomaž povidly a dej je na stůl.

471. Sladké brambory pečené.

Baked Sweet Potatoes.

Brambory se dobře vyperou, dají do trouby péci a ponechají v troubě dle velkosti, — drobné půl hodiny, je-li hezky horká trouba a velké až i hodinu. Když jsou měkké, že se dají v ruce rozmáčknout, jsou pečeny. Jedí se s máslem, solí a pepřem.

472. Sladké brambory smažené.

Fried Sweet Potatoes.

Sladké brambory se dobře operou a uvaří. Pak když jsou měkké, vyndej, oloupej a rozkroj podélmu na půlky. Dej na rendlík as dvě lžíce sádla neb másla, brambory osol, obal v mouce a v horké mastnotě po obou stranách do červena osmaž.

Sladké brambory pouze vařené bývají příliš vodnaté.

473. Vodnice.

Turnips.

Vodnici, již jsi byla dříve oloupala, na koláčky rozkrájej a pak v studené vodě vyper. Dej na kuthan vrchovatou lžíci čerstvého másla, lžičku cukru a nech jej do žluta upražiti. Nyní dej vodnici do toho a nech to dusiti, podlévej polévkou ze skopového masa a častěji, avšak pozorlivě tím míchej. Udělej hnědou jíšku, vlej do ní polévku ze skopového masa, dobře to rozmíchej, vylej na vodnici, okořeň bílým strouhaným zázvorem a trochem nového koření a nech to do měkka dusiti.

474. Vodnice rozmíchaná.

Mashed Turnips.

Vař vodnici na předešlý způsob ve vodě; když se počne vařit, tedy vodu slej a nahraď jinou vřelou, neboť někdy bývá vodnice trpká. Přidej trochu soli a čajovou lžičku cukru, přiklop a nech uvařit do měkka. Pak vodu všechnu sceď a vodnici dřevěnou paličkou roztluč, je-li třeba ještě trochu přisol, dej lžíci dobrého másla, trochu pepře, dvě nebo tři lžíce dobré husté sladké smetany a nech to chvíli spejchnout a předlož hezky horké. Dobré zvláště k hovězí pečeni.

475. Vodnice na kyselo.

Sour Turnips.

Oloupanou vodnici rozkrájej na lístky a pak na nudličky, polej ji vařící vodou, přikrej a nech chvilku státi. Zatím upraž na rendlíku do žluta lžičku cukru na másle neb sádle, přidej přecezenou vodnici, trochu drobně rozkrájené cibule, kmínu a soli, nech to dusit, pak to popraš moukou, nech ještě chvíli dusit, potom na to nalej vinného octa a nech to ještě chvilku v teple státi. Na konec to dej na mísu a k tomu buď pečenou klobásu aneb mladou vepřovinu. Takto upravená vodnice vyrovná se dobrému zelí.

476. Bílá řepa neb tuřín.

Rutabaga.

Rozkrájej řepu na kostky, nech ji as hodinu vařit v slabé masité polévce. Dej na kuthan vršitou lžíci sádla a lžičku cukru. Když se cukr byl rozpustil, dej do toho přecezenou řepu a nech ji dusiti do měkka, osolivši ji dříve. Udělej hnědou jíšku, nalej pak do ní scezenou polévku, dobře rozkloktej a vlej na dušenou řepu, a trochu tlučeným zázvorem to okořeň. Uvař zároveň kousek vepřového masa, rozkrájej je na úhledné kousky, dej řepu na mísu a poklaď ji tím vepřovým masem.

477. Dušené kedluby čili brukve.

Stewed Kohlrabi.

Oloupej několik brukví, rozkrájej je na tenké koláčky; dej lžíci másla a lžičku cukru na kuthan, vsypej tam rozkrájené brukve, přilej trochu polévky, osol, nech je dusiti, až změknou, zapraž hnědou jíštičkou a přidej trochu tlučeného zázvoru. Z nati těch brukví vyber mladší lístečky, vyper v čisté vodě a nech do měkka vařiti, pak je proceď a na prkénku trochu sekej, dej na kuthan s kouskem másla, přilej polévku a zapraž toutéž jíškou, pak dej na mísu do prostřed brukve a oblož sekanou zeleninou.

478. Nadívané kedluby.

Stuffed Kohlrabi.

Vezmi mlaďounké brukve co možno stejně velké, oloupej, vršek odkroj, pozorně je vydlabej a pak do studené vody polož. Potom je vyndej na čistý ubrus a šikmo polož, aby voda z nich vytekla, a nadívej je telecí sekaninou. Vezmi totiž kus syrového telecího a kus vařeného vepřového uzeného masa a vydlabanou hmotu z brukví, na drobounko vše to rozsekej, vraz do toho tři vejce, přidej tři lžíce rozstrouhaného bílého chleba neb rozváleného krekersu, trochu tlučeného květu, kus čerstvého másla, osol, dobře všechno rozmíchej a brukve tím naplň. Když jsou brukve nadity, přiklop každou odkrojeným koláčkem, vymaž pak kuthan máslem, vlož do něho nadívané brukve, přilej dobré hovězí polévky asi do polovice brukví a nech vše do měkka dusiti. Pak urovnej je na plochou mísu a polej trochem hnědé omáčky.

479. Karfiol.

Cauliflower.—Paní Terezie Steidlová v Besídce.

Já jej připravuji na dvojí způsob. Když ho uříznu, růžičky pěkně rozeberu, dobře prohlédnu, aby neostala někde nějaká housenka, v několika vodách čistě operu, naleju na něj čistou stude-

nou vodu, osolím a dám vařit. Když úplně změknul, sleju vodu z něho, přidám kousek másla, podle chutě osladím a přidám půl koflíku dobré sladké smetany, anebo na něm nechám trochu té vody v níž se vařil, udělám ze lžíce másla řídkou jíšku, připražím a podle chutě přisladím. Se smetanou je lahodnější. Pár růžiček karfiolu se může vždy dát do polévky, udělá jí velmi chutnou.

480. Karfiol se smetanou.

Creamed Cauliflower.—Z Besídky.

Karfiol se očistí, nechají se mu delší košťály, ve studené vodě se vypere a ve slané vodě uvaří, ale ne příliš do měkka, načež se dá na síto oschnout. Do hrnku dá se 8 žloutků, 2 lžíce mouky se rozmíchají hladce v dvou koflíkách smetany, se žloutky se to sloučí, hrnek se postaví do jiného hrnka s vřelou vodou a šlehá se metlou, až vše zhoustne. Po té se smetánka přelije a kloktá se až vychladne. Karfiol se úhledně srovná na mísu, čerstvým máslem dobře vymazanou, na které již zůstane a polije se vychladlou smetanou. Postaví se s mísou do trouby na třínožku a nechá se péci. Při pečení se ještě jednou poklade máslem. V celku se peče půl hodiny.

481. Karfiol s omáčkou.

Cauliflower with Gravy.—Paní K. Šafránková v Besídce.

Dám očištěný karfiol vařit do slané vody a když jest hotový, vyndám jej opěnovačkou na mísu a pak na něj naleju máselnou omáčku, smíchanou se šťávou jednoho citronu a trochu karfiolové vody. Omáčku připravuju takto: Udělám dobrou máselnou jíšku, pak smíchám s hovězí polévkou takové množství, jaké si přeju mít omáčky, přidám trochu petružele a muškátový oříšek, nechám omáčku povařit a vleju pak na připravený karfiol. Jiným způsobem dám vařit karfiol do slané vody a když jest skoro hotov, sleju vodu a naleju naň trochu dobrého mléka, co by to dosahovalo as zároveň s karfiolem, přidám trochu másla a pepře a nechám dovařit. Pak ho zhustím před odstavením trochou moučné jíšky v mléce rozdělané.

482. Karfiol smažený.

Fried Cauliflower.—Paní K. Šafránková v Besídce.

Na druhý způsob opékám karfiol jako rybu. Uvařený karfiol rozkrájím na řízky a obalím v mouce neb rozmíchaném vejci a pak obalím v rozstrouhaném chlebě a dám to do polovice másla a do polovice sádla na červeno usmažiti.

483. Chřest čili špargl.

Asparagus.

Očisť chřest a uřež dolejší bílé dřevnaté konce, tak aby byl všechen chřest stejně dlouhý; čistě jej omej, srovnej hlavičkami k sobě a volně je svaž, pak jej v slané vodě uvař, nesmíš ho ale převařit, aby hlavičky neupadaly; pak vodu s něho pozorně sceď a urovnej jej na mísu do kruhu hlavičkama k sobě. Posyp jej nyní rozstrouhanou žemličkovou kůrkou a polej rozpáleným čerstvým máslem.

484. Chřest s omáčkou máslovou.

Asparagus with Butter Gravy.

Uvař chřest na předešlý způsob, urovnej na mísu a podej k němu omáčku máslovou, na tento způsob upravenou: utři 2 lžíce másla, a vraz do toho čtyry žloutky. Přidej pak lžíci bílé mouky, vytlač do toho šťávu z jednoho citronu, trochu to osol, a míchej tím, až se to zpění, pak přilej dva koflíky dobré polévky neb vřelé vody, přistav to k ohni a míchej tím tak dlouho, až to zhoustne, a chřest tím polej.

485. Chřest se smržemi.

Asparagus with Mushrooms.

Chřest prostřední velikosti očisť, rozkrájej na kousky as na palec dlouhé, všechno dřevnaté však odstraň, pak uvař je v slané vodě. Udělej máslovou řídkou jíšku, jež však musí zůstat bílá, nalej do toho dobré masité polévky, tak aby z toho byla přihoustlá omáčka. Dej nyní do ní čerstvě očistěné a na drobno rozkrájené smrže a nech to trochu povařiti, chřest již uvařený uprav na mísu, smrže na něj vylej a nes to na stůl.

486. Špenát v masité omáčce.

Spinach with Meat Gravy.

Přeber čistě špenát a v několika vodách dobře jej vyper, pak jej spař v slané vařící vodě, na to jej sceď, polej studenou vodou, kterou pak z něho dobře vytlač, a na drobounko jej rozsekej. Udělej řídkou jíšku z másla a bílé mouky a nech v ní sekaný špenát zvolna dusiti; přilévej z ponenáhlu dobrou masnou hovězí polévku, okořeň to trochu tlučeným květem a osol, nech pak špenát vařit, až hodně zhoustne, a nes jej na stůl. Chceš-li můžeš jej také opepřiti. K špenátu takto upravenému se hodí telecí řízky, smažené kuřátko aneb smažené telecí vemeno.

487. Špenát s flíčky.

Spinach with Noodles.

Udělej těsto jak na tlusté nudle, nakrájej z něho flíčky, uvař je ve slané vodě, a sceď je. Nyní dávej na mísu vždy vrstvu flíčků a vrstvu špenátu, upraveného dle předešlého předpisu, a opakuj, až vše spotřebuješ; poslední vrstva musí však býti ze špenátu. Nyní hojně to posyp rozstrouhanou žemličkovou kůrkou a rozpáleným máslem polej.

488. Špenát s vejcem.

Spinach with Eggs.

Vezmi mladý křehký špenát; když má asi šest lístků rozvitých, jest nejlepší. Když se chystá již do květu, pozbývá křehkosti a žíly v lístech jsou příliš tuhé. Pro šest osob vezmi peck (¼ bušle) špenátu. Lístky čistě otrhej a vyper, dej do misky, osol a polej vřelou vodou a dej vařit. Když se povařil asi deset minut, vlej na cedník, aby voda odkapala. Potom jej dej na dřevěnou mísu a sekáčkem dobře rozsekej. Pak jej dej zpět do misky a nalej naň 1½ koflíčku hovězí polévky. Není-li polévka, béře se voda, ale polévka je lepší. Podle chuti přisol a nech asi 20 minut dusit. Pak udělej ze lžíce másla a malé lžičky mouky bledou jíšku, kterou dej k špenátu, rozbij do něho dvě celé vejce a hezky opepři a dobře zamíchej a dej ještě povařit. Kdo má rád muškátovou kuličku, může přidat téže.

489. Špenát s kyselou omáčkou.

Spinach with Sour Cream.—Paní F. M. Hrabě v Besídce.

Špenát se čistě vypere, pak se dá vařit do vařící vody, do které se hodí ždibec soli; když se uvařil, tak se nožem dobře rozkrájí, vezme se asi půl koflíku kyselé smetany, tři neb čtyry lžíce octa a tolikéž cukru, dobře se to rozmíchá a špenát tím poleje. Též se může okrášlit dvěma na tvrdo uvařenými vejci na kolečka rozkrájenými.

490. Špenát se sladkou omáčkou.

Spinach with Cream.—Paní Terezie Steidlová v Besídce.

Nejdřív oberu ty pěkné, mladé listy, potom je z několika vod vyperu, dám do nádoby, a poleji vařící vodou, nechám pod pokličkou as pět minut. Potom jej vymačkám, dám na prkénko a přidám trochu šalotky, aneb z mladé cibulky nať a jemně dohromady rozsekám. Pak do čistého hrnéčku dám vařit, přidavši asi koflík hovězí polévky. Kdyby ta nebyla, může se dát voda, a nechám

to pod dobře přiléhající pokličkou dusit, až úplně zhoustne. Pak přidám trochu pepře a osolím; na koflík rozsekaného špenátu beru vrchovatou lžíci másla, dva rozválené suchary a naposled půl koflíku husté sladké smetany.

491. Štěrbák.

Indivie.

Vezmi osm neb deset kusů pěkného žlutého štěrbáku, jehož vnitřní lístky nesmí býti nahnilé neb od hlemejžďů ohryzlé, ober z něho zevní zelené lístky, žluté lístky vyper a na kousky je rozkrájej, vodu z nich vytlač, pak uvař v slané vodě tak, abys je jako špenát v prstech snadno mohla rozmačkati. Nyní vodu ze štěrbáku sceď, nech jej vychladnout a na drobounko rozsekej. Rozpusť na kuthanu kus čerstvého másla, dej do toho rozsekaný štěrbák a nech vše tak dlouho dusit až zhoustne; k tomu přilej dva koflíky dobré smetany, osol, přidej půl lžičky tlučeného cukru a trochu tlučeného květu. Pak to nech ještě asi čtvrt hodiny dusiti, přimíchej lžíci čerstvého másla as jako vejce do toho a vyndej na mísu. Obložit jej můžeš rozličnou smaženinou. Štěrbák je velmi chutné a vzácné vařivo, a hodí se též za výtečný salát.

492. Smažená granátová dýně.

Fried Eggplant.

Oloupej dýně, rozkrájej je na řízky půl palce tlusté, a nech močiti hodinu ve slané vodě. Pak osuš, namoč řízky v rozšlehaném vejci, obal ve strouhaném chlebě neb rozváleném krekersu a nech v sádle do měkka usmažit.

493. Smažená granátová dýně na jiný způsob.

Uvař dýni do měkka, rozkroj a vyškrab maso z vnitřku. Osol a opepř; naber toho na lžíci, potři rozšlehaným vejcem a obal v rozstrouhaném chlebě a usmaž v horkém sádle.

494. Pečená granátová dýně.

Baked Eggplant.

Uvař dýni do měkk a; když vařená, rozkroj na půlky, vyškrab z ní maso, dobře je rozmíchej a na každý koflík téhož dej lžíci rozválených krekersů a lžíci másla, osol a opepři, vše dobře zamíchej a dej do misky. Rozšlehej vejce, polovici téhož rozetři po smíšenině a posyp rozváleným krekersem, pak potři druhou polovicí vejce a opět posyp krekersem a nech péci do zlatova.

495. Dušená rajská jablíčka.

Stewed Tomatoes.

Ponoř pěkná rajská jablíčka na dvě minuty do vařící vody, oloupej z nich slupky, nakrájej na půlky, dej na rendlík na kus čerstvého másla, osol, opepři, popraš cukrem a nech dusit asi čtvrt hodiny. Vezmi pak koflík smetany, aneb mléka, není-li smetana po ruce, zamíchej do ní lžíci mouky, nalej do jablíček a když se to začne vařit, odstav a podej k beafsteaku neb pečeni.

496. Smažená rajská jablíčka.

Fried Tomatoes.

Oloupej malá rajská jablíčka jak v předešlém čísle podotknuto, rozkrájej je na tlustší koláčky, osol, opepři, zaceď citronovou šťávou, omoč je v řídkém těstíčku z vajec, másla a mouky a v rozpáleném másle je usmaž. Aneb omoč připravené koláčky v rozkloktaných vejcích, obal v rozváleném krekersu a usmaž v rozpáleném omastku; do vajec můžeš též přimíchati trochu usekané zelené petružele. Podávají se buď samy o sobě aneb slouží za obklad k různým pečením.

497. Nadívaná rajská jablíčka.

Stuffed Tomatoes.—Paní Anna Janatová v Besídce.

Vršek seříznu jako pokličku a kladu stranou. Vnitřek jablek mezi příhrádkami lžičkou vyberu a dávám na talíř. Pak k tomu přidám bílý ustrouhaný a osmažený chléb, drobně nakrájenou petružel, sůl a pepř, promíchám a ty jablka tím nadívám a konečně tou pokličkou zase každé přikreji a kladu na vymazaný a chlebem posypaný pekáč, pokladu několika kousky másla a dám do ne příliš horké trouby pect. Vrchem je přikreji obyčejným tlustým papírem, poněvadž se rády připalují. Peču je 20 až 25 minut.

498. Nadívaná rajská jablíčka jiným způsobem.

Připrav rajská jablíčka na předešlý způsob, rozsekej na drobno zbytky masa neb drůbeže, usekej drobounko cibuli a do zlatova ji usmaž, přidej k ní usekané maso, dej k tomu dvě lžíce ustrouhaného chleba, osol a opepři a nech to dusit as minutu; pak přidej žloutek z vejce, dobře rozmíchej, naplňuj tím jablíčka a klaď je do hluboké misky, posyp strouhaným chlebem, poklaď kousky másla a nech péci.

499. Rajská jablíčka na topinkách.

Tomatoes on Toast.

Opař, oloupej a uvař čtyry rajská jablíčka prostřední velkosti a dvě malé cibule drobně rozsekané pohromadě tři čtvrtě hodiny. Sceď pak všechnu vodu, osol a opepři podle chuti, přidej malý koflíček sladkého mléka aneb smetany, dej k tomu kousek másla, a dobře rozmíchej. Mezi tím připrav několik topinek z bílého chleba, které jablíčky polej .

500. Fazolové lusky.

String Beans.

Vyper mladé lusky, odřízni špičky, stáhni vlákna, každý lusk asi dvakráte překroj a nech je ve slané vodě uvařit; pak je sceď, vysyp na mísu, omasti máslem a posyp smaženým ustrouhaným bílým chlebem.

501. Fazolové lusky na kyselo.

String Beans with Sour Gravy.

Připravíš fazolové lusky k uvaření dle předešlého způsobu, osol a nech je vařit hodinu ve slané vodě, do kteréž jsi dala kousek sody kuchyňské velkosti hrachu. Když jsou vařené, udělej zapražku ze lžíce másla, malé lžičky cukru a velké lžíce mouky a když to zhnědne, přidej to k fazolím, vlej do nich lžíci octa a dej na stůl.

502. Fazolové lusky se smetanovou omáčkou.

String Beans with Cream Gravy.

Fazole uvaří se na předešlý způsob a když jsou vařené, přilej k nim koflík kyselé smetany, do kteréž jsi zamíchala lžíci mouky, přidej asi dvě lžíce na drobno usekaného kopru, nech povařit a podej na stůl.

503. Velké máslové fazole.

Lima or Butter Beans.

Vyloupej z lusků pint velkých máslových fazolí a uvař ve slané vodě do měkka. Pak je sceď, nalij na ně koflíček smetany aneb mléka, dej lžíci másla, osol a opepři, nech ještě povařit a nes na stůl.

504. Fazole.

Green Beans.—Z Besídky.

Dokud jsou fazolová zrnka tak měkka, že se mezi prsty dají rozmačkat, vyluští se z lusek, na kuthánku rozpění se kousek čerstvého másla s něco cukrem, fazolky se do toho hodí a nechají se přikryté dusit. Asi za dvacet minut se zapraží řídce moukou,

zaleji sladkou smetanou (lépe vroucí než syrovou), i hovězí polévkou a v tom se ještě chvíli dusí, až se šťáva do nich vtáhne. Fazolky nesmí být řídké. Na dva koflíky fazolí dostačí 3 lžíce smetany a jedna lžíce polévky.

505. Zelený hrášek.

Green Peas.

Vezmi kvart vyloupaného zeleného hrášku a dej naň půl koflíčka vody, drobet soli a drobet cukru a nech vařit až změkne, což trvá as půl hodiny, je-li pravý sladký a mladý hrášek. Jestli se voda vyvaří, přilej drobet, ale ne mnoho najednou. Když změkne, utři půl lžíce dobrého másla s půl lžicí mouky a smíchej do vařícího hrášku. Když se to zavaří, přidej malý koflíček smetany, neb dobrého mléka, malounko opepři a odstav. Je zvláště dobrý k dušeným kuřátkům.

506. Hrách.

Pease.

Přeber hrách v předvečer, čistě v studené vodě jej vyper a nech v ní přes noc státi. K vaření vezmi podlouhlý (vyšší) ale ne velký hrnec. Hrachu navaří se skoro polovice a proto chceš-li vařiti asi pintu hrachu, vezmi hrnec kvartový. Ráno vodu, v které hrách stál, slij a dej hrách do hrnka a nalij naň měkké studené vody, až je hrnek skoro plný. Nemáš-li měkkou vodu, dej do ní štipec sody. Přikryj a jak voda se vyvařuje, dolévej vřelou vodou a když se dovařuje, osol. Pak vodu sceď, vysyp hrách na mísu, omasť husím neb vepřovým sádlem, aneb škvarkama, oblož vařenou uzeninou a dej k němu nakládané okůrky, aneb syrové zelí.

507. Hrách s kroupami čili svarba.

Pease with Barley.

Uvař hrách dle předešlého způsobu a mezitím uvař též kroupy s trochem soli a přebraného kmínu do měkka i na husto. Pak hrách sceď, dávej ho do jiného hrnku střídavě s vrstvami krup, nech ještě trochu povařit, protřes v hrnku, vysyp na mísu, omasť vřelým sádlem aneb rozpáleným máslem, posyp třeba i škvarky a oblož buď uzenkami aneb smaženými jitrničkami. Aneb dej uvařený hrách střídavě s kroupami do mísy, ve které ho chceš předložiti, navrch dej opět hrách a omasť i oblož, jak svrchu podotknuto.

508. Hrachová kaše.

Purée of Pease.

Do uvařeného hrachu přidej trochu nakrájené a do žluta usmažené cibule, dobře to rozmíchej, a protlač jej skrz sítko do hrnku,

přilej trochu hovězí polévky, přidej k tomu spárek utřeného česneku a nech to trochu povařiti. Vlej to pak na mísu, omasť a poklaď uzeným masem, hovězím na rošti smaženým vemenem, smaženým mozkem, aneb uzenkami.

509. Čočka.

Lentils.

Čočka vaří se na tentýž způsob jako hrách. Můžeš ji obložit buď sázenými na másle vejci, uzenkami, smaženým mozečkem aneb vemenem.

510. Kyselá čočka.

Lentils with Sour Gravy.

Přeber a vyper pintu pěkné čočky, nalej na ni měkké vody a nech ji tři čtvrtě hodiny vařiti, sceď pak s ní vodu, vsyp ji do jiného hrnku a osol. Dej na kuthan kus sádla a rozstrouhanou cibuli v něm dus až se zpění. Přidej to k přesypané čočce, prosej do toho trochu roztroleného dymiánu, udělej hnědou jíšku s octem a vodou a vlej to na čočku a nech ji do měkka uvařiti. Vyndej pak na mísu a oblož sázenými vejci aneb uzenkami.

511. Houby s vejci.

Mushrooms with Eggs.

Očistěné a rozkrájené houby nech dusiti na másle se solí a kmínem; když z nich voda vysmáhla, přidej másla, špetku pepře a trochu usekané zelené petruželky a konečně to zamíchej několika vejci. Můžeš též dáti míchaná vejce do prostřed mísy a obložiti je dušenými houbami. Vejce můžeš také dáti na rendlík zároveň s houbami a kořením; jest to způsob čerstvější a mnohým lépe chutná.

512. Dušené houby.

Stewed Mushrooms.

Oloupej čerstvé houby, stopky zdola trochu odřízni, vyper je v čerstvé vodě, rozkrájej na lístky, dej je na rendlík na kus čerstvého másla, zaceď je šťávou z jednoho citronu, přidej k nim drobně rozkrájenou cibulku, trochu soli, několik lžic dobré hovězí polévky a nech je čtvrt hodiny dusit; pak je dej na mísu a nes hned na stůl. Můžeš je též podlíti trochem bílého vína a zamíchati žloutkem se smetanou rozkloktaným.

513. Dušené houby na jiný způsob.

Rozkrájej dobře očištěné houby, vyper je v čerstvé vodě, dej je na rendlík na kousek másla, přidej trochu usekané zelené pe-

truželky, trochu kmínu a soli a nech je za častého míchání asi tři čtvrti hodiny dusit. Můžeš je též podlíti trochem bílého vína a pak zapražiti řídkou a bledou máslovou jíškou. Aneb podlej dušené houby trochem vinného octa, přidej kyselé smetany a nech ještě chvilku povařit. Dušené a se smetanou na husto svařené houby můžeš též dáti na mísu, ve které je chceš předložiti, posyp je strouhanou žemličkou a sýrem, poklaď malými kousky másla a nech v troubě zčervenati.

514. Smažené houby.

Fried Mushrooms.

Oloupej hlavičky větších hub, nakrájej je na tlustší lístky, osol. opepři, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhaném chlebě a na rozpáleném másle je do červena usmaž. Do vejcí můžeš též zamíchati trochu usekané zelené petružele aneb trochu přebraného a utlučeného kmínu.

515. Nadívané žampiony.

Stuffed Mushrooms.

Oloupej žampiony, stopky vykroj, hlavičky uvnitř vyškrab a dej je do vody zacezené citronovou šťávou. Stopky usekej na drobno s kouskem zelené petružele, přidej trochu kmínu a nech to dusit na másle; pak přidej lžíci smažené ustrouhané žemličky, trochu soli a květu, dva žloutky, promíchej to na přihoustlou nádivku, naplň tím vydlabané žampiony do vršku, dej je na mělký a máslem vymazaný pekáček a nech je v troubě až nádivka hezky zčervená. Můžeš je předložiti buď samotné, aneb jimi oblož různé pečeně.

516. Smrže.

Morels.

K úpravě hodí se pouze čerstvé smrže; sušené jsou nezáživné a přidávají se k jídlům pouze pro chuť. Vyper je několikráte ve vlažné vodě, aby v nich nezůstal žádný písek, rozkrájej je na koláčky, dej je na rendlík na kus rozpuštěného másla, rozkrájenou cibulku a kousek usekané zelené petružele, osol, okořeň muškátovým oříškem a nech je do měkka dusit. Udělej trochu máslové jíšky, rozdělej ji hovězí polévkou, přidej to k smržům a nech je ještě chvilku povařit. Posléze je zaceď citronovou šťávou a nes horké na stůl.

517. Kukuřičné klasy.

Sweet Corn on Cob.

K vaření kukuřičných klasů nejlepší je druh zvláštní, k tomu cíli pěstovaný, zvaný "sladká kukuřice," (sweet corn), avšak lze použíti i každého druhu jiného. Béřou se k tomu cíli klasy mladé, pokud jsou zrna ještě v mléce, totiž, když jsou již úplně vyvinutá a počínají tvrdnout, ale stlačíme-li zrno, tedy se ještě mléko objeví. Nejsou-li zrna ještě vyvinutá, scvrknou se vařením a nemají patřičné chuti; jsou-li zrna již mimo stav mléčnatosti, jsou k účeli vaření již příliš tvrdá a suchá. S kukuřičných klasů sejmi vrchní listy a odstraň vlákna, ale ponech na nich listy vnitřní. Dej je vařit do horké, slané vody, do kteréž můžeš přidati též trochu cukru. Vař 20 minut, pak vyndej klasy, odstraň vrchní listy a nes na stůl. Podej k nim čerstvé máslo a sůl.

518. Čerstvá kukuřice dušená.

Stewed Green Corn.

Jeli kukuřice již mimo stav mléčnatosti, připravují se zrna následujícím způsobem: Ze šesti klasů ořež aneb seškrab zrna, dej do misky, nalej na ně koflíček mléka a dej je vařit. Vař asi 10 minut; rozetři lžíci másla se lžicí mouky, vmíchej do kukuřice, osol, opepři a dej k tomu štipec cukru a když to var obešel, nes na stůl. Mimo doby letní můžeš strojiti tímtéž způsobem kukuřici konservovanou v plechovkách.

519. Kukuřice smažená.

Fried Green Corn.

Ořež neb oškrab z klasů kukuřici, dej škvařit lžíci másla a lžíci sádla a když horké, dej do toho kukuřici, osol, opepři, přiklop a nech čtvrt hodiny smažit, častěji ní zamíchajíc. Můžeš tím způsobem též připravit kukuřici, když ti vařená na klasech zbyla.

520. Čerstvá kukuřice s vejci.

Corn Custard.

Ořež neb oškrab zrna ze šesti klasů kukuřice, přidej koflíček mléka, dvě rozšlehaná vejce, opepři a osol. Dej do misky do trouby péci a peč půl hodiny.

521. Mrkev.

Carrots.

Oškrabanou a vypranou mrkev nakrájej na malé nudličky, dej ji na rendlík na kus zpěněného másla, přidej trochu usekané zele-

né petružele, kousek cukru, trochu soli a nech ji chvíli ve vlastní šťávě dusiti; musíš jí však častěji zamíchat, aby se nepřipálila. Pak ji podlej trochem hovězí polévky a když změkla, zapraš ji moukou a okořeň štipcem papriky.

522. Mrkev se zeleným hráškem.

Červenou mrkvičku čistě oškrab, rozkrájej na tenké nudličky a v studené vodě ji vyper. Dej na kuthánek kousek nového másla a kousek cukru, a nech v něm mrkvičku dusiti do měkka, osolivši ji dříve, musíš ji však dle potřeby polévkou neb vodou podlévati, aby se nepřipálila; posyp ji pak trochou mouky, nalej do ní trochu hovězí polévky a trochu smetany, okořeň květem a nech ještě chvíli dusiti. Dej též na jiný kuthánek kousek másla a kvart drobného zeleného hrášku, přidej kousek cukru a nech jej dusit, až změkne; přidej kousek zelené na drobno rozsekané petružele, popraš moukou a malounko to osol, přilej trochu hovězí polévky a nech ještě chvíli dusiti. Dej pak hrášek do prostřed mísy a okolo něho udělej věnec z mrkvičky. Chceš-li můžeš dáti k tomu smažené telecí řízky neb karbanátky. Také můžeš pouze mrkev na tento způsob upravit a k ní přidati buď vařené skopové neb jehněčí maso.

523. Salsify dušené.

Stewed Oyster Plant.

Oškrab kořeny a klaď do studené vody, aby nepozbyly barvy. Když máš oškrabáno množství dle přání, krájej na koláčky as půl palce silné, nalej na ně vody a uvař do měkka. Když jsou vařené, vodu sceď a nalij na ně mléka, osol, a dej na chvíli vařit. Vezmi lžíci másla a lžíci mouky, dobře rozmíchej a přidej k tomu. Můžeš tím políti rozpůlené biskety.

524. Obalované Salsify.

Breaded Salsify.

Kořeny oškrab, po délce nakrájej a uvař dle předešlého návodu. Když jsou vařené, osuš ubrouskem a obal každý kousek v těstě připraveném následovně: Vezmi šest lžic mouky, trochu soli, lžíci rozhřátého másla a vody dle potřeby, aby bylo těsto dost řídké k obalování, ale ne příliš řídké. Přidej k tomu ještě dva ušlehané bílky, namáčej do toho řízky, smaž na obou stranách a podej s usmaženou petruželí.

525. Smažené salsify.

Fried Salsify.

Kořeny se oškrábou, po délce rozřežou a smaží v másle po obou stranách.

526. Paštinák.

Parsnips.

Paštinák oškrab, omej, rozkrájej na koláčky neb nudličky a nech ho ve vařící vodě do měkka uvařit. Pak jej dej na rendlík na kus másla, osol, opepři, přidej trochu usekané zelené petružele a nech to za častého míchání chvíli dusit; pak ho dej na horkou mísu, polej svařeným mlékem, zakloktaným vejcem aneb lžičkou mouky a kouskem másla. Také ho můžeš po délce rozříznouti a na slanině usmažiti. Uvařený paštinák můžeš též protlačiti sýtkem, dle chuti osoliti a opepřiti, smíchati s kouskem másla a trochem smetany a ještě dobře prohřáti.

527. Smažená cibule.

Fried Onion.

Rozkrájej slaninu na kostky a dej škvařit. Když slanina zhnědla, škvarky vyber a do škvařícího sádla pokrájej tenounce čtyry prostřední cibule, přiklop, nech dusit 15 minut a častěji tím zamíchej. Opepři a dle potřeby osol.

528. Dušená cibule.

Stewed Onions.

Drobné bílé nové cibulky oloupej a nech ležeti ve studené vodě půl hodiny. Pak je vyndej, dej vařiti do studené vody a když se asi tři minuty povařily, vodu sceď a nalej jinou vodu čerstvou a nech opět vařit a opět po třech minutách varu sceď. Pak nalij na ně znovu horké vody a nech uvařit do měkka. Když jsou měkké, sceď vodu opět a nalij na cibulky mléka, aby byly potopeny, osol a opepři, rozmíchej lžíci másla se lžicí mouky a k cibulkám přimíchej.

529. Turky čili tykve.

Pumpkin.

Z vyloupané tykve vyber jádra, maso rozkrájej na malé tenké řízky aneb proužky, popraš je solí a nech čtvrt hodiny státi. Pak je sceď, otři čistým šatem, obal v mouce a usmaž v rozpáleném omastku. Narovnej je na horkou mísu, popraš trochu solí a předlož.

530. Dýně.

Squash.

Oloupej dýni, vyndej jádra, rozkrájej ji na kousky a nech ji vařiti ve slané vodě. Pak vodu sceď, dýni dej na rendlík na kus másla, osol, opepři, nech chvíli dusit a předlož na topinkách. Také můžeš uvařenou dýni protlačiti sýtkem, přidati cukru, másla a smetany, dobře rozmíchej, dej na pekáč, posyp strouhanou žemlí, pomasti a nech v troubě zčervenati. Z této husté kaše můžeš též utvořiti malé šišky, které omoč ve vejci, obal v housce a na másle neb sádle do zlatova usmaž.

531. Vařené zelí z hlávek.

Boiled Cabbage.

Dobře obranou a vrchních zelených listů zbavenou zelnou hlávku rozkrájej na čtyry kusy, košťál vykroj a lupení na jemné nudličky rozkrájej. Pak to dej do hrnce, přitlač, nalej vody a octa, osol, posyp kmínem a nech vařit. Když jest skoro uvařeno, zapraž je jíškou a nech dovařit; kdyby bylo příliš husté, přilej trochu hovězí polévky a dle chuti octa, a kdyby bylo příliš kyselé, přidej kousek cukru. Omasti je pak buď vepřovým neb husím sádlem, aneb máslem, neb omastkem z pečeně anebo drůbeže, dle toho k čemu se dává.

532. Vařená hlávka.

Boiled Cabbage.

Hlávku rozčtvrť, vyřezej košťály, dej do studené vody a ponech v ní as čtvrt hodiny; pak ji dobře osákni na sítku a dej vařit do slané vody. Když se pět minut povařila, slij vodu a dej jinou vodu horkou, když je hlávka měkká a voda vyvařená, udělej jíšku ze lžíce mouky, přidej trochu cukru a opepři a zadělej tím hlávku.

533. Dušené zelí z hlávky.

Stewed Cabbage.

Rozkrájené zelí polej vařící vodou, sceď, vymačkej, dej na kastrol na kus čerstvého másla nebo sádla a drobně rozkrájenou cibulku, osol a nech to dusit; mezi dušením tím častěji zamíchej, aby se to nepřipálilo, popraš to lžicí mouky a do hněda udus. Na konec přilej trochu octa, smíšeného dle chuti s hovězí polévkou a kouskem cukru a nech ještě chvilku povařit. Můžeš též přidati trochu tlučeného pepře a trochu kmínu.

534. Hlávka na kyselo.

Sour Cabbage.—Paní Kastlová v Besídce.

Vezmi pěknou tvrdou hlávku, očisť jí, rozkrájej na čtvrtky, košťálky všechny náležitě vykrájej, hlávku na drobné nudličky zkrouži a dej pak zelí do vařicí vody, aby ho několikrát var přešel. Pak jej oceď náležitě, neb voda z něho je hořká, zvláště jestli hlávka není čerstvá, a dala by mu hořkou chuť, kdyby nebyla zcezena. Mezi tím usmaž dvě velké cibule, ale jen do žluta. Pak dej zelí do polévaného hrnku, co potřeba osol, přidej špetku přebraného kmínu, tu usmaženou cibulku, as dvě lžíce pěkného sádla, a dej ho zvolna dusit. Kdyby se zelí tuze vysušovalo, přilej trochu vody. Když se zelí půl hodiny dobře dusilo, vezmi jeden syrový brambor prostřední velkosti, oškrab, sestrouhej a rozmíchej as v koflíku vody, vlej do toho zelí a dobře zamíchej. Nyní ještě udělej ze lžíce sádla bledou jíšku, kterou též tam zamícháš a dle libosti přidej octa. Takto připravené zelí jest chutnější když se vezme omastek z pečené kachny neb mladé drůbeže.

535. Kysané zelí.

Sourkraut.

Dej naložené zelí vařit do hrnku a přimíchej do něho jednu prostřední cibulku na drobno rozkrájenou a štipec cukru. Přiklop a nech vařit půl hodiny. Do hrnečka dej lžíci sádla a půl malé rozkrájené cibule a když cibulka zčervená, tedy to přidej k zelí. Rozkverluj lžíci mouky ve studené vodě, přidej k zelí, zamíchej a nech var obejít. Můžeš přidat též lžíci omastku z pečeně neb kachny.

536. Kysané zelí na jiný způsob.

Rozkrájej drobounce cibuli prostřední velikosti a dej na rendlík se lžicí sádla. Když začíná cibule červenat, dej do toho naložené zelí a nech dusit 15 neb 20 minut. Kdyby bylo příliš vysmahlým, podlej vřelou vodou. Pak popraš moukou, zamíchej a nech ještě chvíli dusit.

537. Kapusta.

Colewort.

Ober s kapusty svrchní lupeny, rozkroj ji na čtyry čtvrtky, vyper ve studené vodě, urovnej na mísu a polej vařící vodou, kterou po chvilce sceď. Dej na kuthan kousek másla neb sádla, přidej spařenou kapustu, trochu soli a kousek cukru a nech to do měkka dusit. Pak udělej z másla hnědou jíšku, rozmíchej ji horkou vo-

dou, aneb polévkou, přidej trochu tlučeného pepře, ustrouhaného bílého zázvoru, dle libosti též spárek neb dva s máslem a solí utřeného česneku.

538. Fašírovaná kapusta.

Hashed Colewort.

Ober mladé lístky s obyčejné aneb kadeřavé kapusty, nech je v slané vodě tak dlouho vařit, až je můžeš prsty rozmáčknouti, pak je omoč ve studené vodě, vytlač a na drobounko usekej. Dej na kuthan kus čerstvého másla, drobně rozkrájenou cibuli, lžíci mouky, nech to do hněda dusit, potom přilej trochu hovězí polévky neb šťávy z pečeně, přidej trochu tlučeného cukru, pepře a ustrouhaného zázvoru, osol a nech to ještě chvíli povařit.

539. Okurky.

Cucumbers.

Oloupej okurky, rozkrájej je na tlustší koláčky, jádra formičkou vyřízni, osol je, nech je čtvrt hodiny státi, pak je sceď, osuš, obal v mouce a usmaž v rozpáleném omastku. Můžeš je též omočiti v rozkloktaných vejcích a obaliti v ustrouhané žemličce.

SALÁTY.

540. Hlávkový salát.

Lettuce.

Hlávky salátu zbaví se svrchního, nepěkného lupení, dobře očistí, vyperou, rozkrájí se na čtvrtky, osolí a rozloží na mísku srdéčky do prostřed. Poleje se octem s vodou smíšeným a podle libosti též trochem dobrého stolního oleje.

541. Salát hlávkový.

S pěkných bílých aneb červeně kropenatých hlávek salátových ober svrchní lístky, hlávku pak na čtvrtky rozkroj, několikrát v čisté vodě oper a nech osáknouti. Pak utři dva na tvrdo uvařené žloutky s třemi lžícemi dobrého čerstvého přehřátého a pozorně slitého másla, osol to a přidej trochu tlučeného pepře a několik lžic vinného octa a dobře to rozmíchej,vlej to pak na připravený salát, hodně jej promíchej, urovnej na salátovou mísu a poklaď na tvrdo uvařenými a na čtvrtky nakrájenými vejci.

542. Hlávkový salát se smetanou.

Lettuce Salad with Cream.

Vyper a rozkrájej hlávkový salát a dej ho do mísky. Do pinty husté kyselé smetany přidej tři lžíce vinného octa, trochu soli, štipec pepře a trochu drobně rozkrájené pažitky, dobře to rozkloktej. polej tím salát, dobře to promíchej, urovnej ho do vršku a polej zbývající smetanou.

543. Hlávkový salát se špekem.

Lettuce with Bacon.

Salát čistě ober a vyper, vymačkej, urovnej na mísu a osol. Smíchej vodu s octem, dle chuti a přidej též trochu cukru, polej tím salát a promíchej. Mezi tím nech škvařit na malé kostičky nakrájený špek, když vyškvařený, polej jím salát a nes hned na stůl.

544. Salát okurkový.

Cucumber Salad.

Pěkné okurky se tence oloupají a na tenké lístky se buď nakrájejí aneb na kruhadle nakrouhají, pak se osolí, naleje na ně octa a dobré husté smetany, dobře se to promíchá a posype tlučeným pepřem. Mylně některé kuchařky nakrouhané okurky dříve nasolí a nechají je takto půl hodiny neb hodinu státi, načež vyprýštěnou vodu slejí a teprv pak salát připravují; stává se tím salát houževnatým, nechutným a nezáživným.

545. Bramborový salát.

Potato Salad.

Uvařené brambory oloupej a nech vychladnouti. Rozkrájej je pak na koláčky, přimíchej k nim drobounce rozsekanou cibuli, osol a opepři, dobře promíchej, nalej na ně uškvařený špek a pak ocet smísený s polovicí vody, do něhož jsi byla přimíchala trochu cukru, aby salát měl lahodnější chuť. Pak promíchej nožem a na vrch poklaď na koláčky pokrájená na tvrdo vařená vejce.

546. Bramborový salát na jiný způsob.

Nech vychladnout vařené oloupané brambory, pokrájej je na tenké koláčky, dej na mísu, osol, opepři, posyp drobně rozkrájenou cibulí a chceš-li, i trochem usekané petružele, polej olejem aneb vyškvařeným máslem a octem a zvolna to promíchej, aby se brambory nerozlámaly. Můžeš do něho též přidati na kolečka rozkrájená oloupaná kyselá jablka.

547. Bramborový salát se slanečkem.

Potato Salad with Herring.

Omej čistě dva mléčné slanečky, pak je stáhni, rozpůl, kostičky z nich vyber a slanečky na kousky rozkrájej. Na kolečka nakrájené teplé brambory smíchej na míse s rozkrájenými na kostky kyselými jablky a cibulí, osol, opepři a oblož povrchu kousky slanečka. Mléčí rozetři s octem a salát tím polej.

548. Bramborový salát se smetanou.

Potato Salad with Cream.

Oloupej prostředně velké vařené teplé brambory a rozkrájej je na nepříliš tenké koláčky. Vlož na mísu a přimíchej k nim dobře rozkrájenou cibuli, osol a opepři a polej pak následující omáčkou: Dej vařit tři lžíce octa, lžíci vody a lžíci cukru. Pak vezmi pintu dobré husté kyselé smetany, rozkloktej do ní tři žloutky a vlej do vařícího octa. Když se to začne zvedat, odstav a když vychladne, polej tím salát.

549. Salát ze zelné hlávky.

Cold Slaw.

Hlávku zelí (obyčejně k tomu béře se zelí červené, je-li k dostání) rozkrájej na malé nudličky, polej horkou vodou, kterou zase vymačkej a slej, a chceš-li, přidej trochu na nudličky rozkrájené cibule. Svař na kuthanu dobrý ocet, přidej kousek másla, osol, dej do toho to spařené zelí, a nech je pod pokličkou na prudkém ohni asi deset minut dusit, musíš tím ale často zamíchat. Udušené vyndej na mísku, opepři a nech vystydnout. Též syrové rozkrájené zelí můžeš smíchati s rozkrájenou na nudličky cibulí a upraviti s octem, solí a pepřem.

550. Salát ze zelné hlávky na jiný způsob.

Skrájej zelní hlávku na předešlý způsob. Pak rozkrájej čtvrt libry pěkného špeku na malinké kostky a dej je na kuthan, přidej k tomu jednu cibuli též na malé kostky rozkrájenou a nech do zlatova usmažiti, pak k tomu přidej pintu vinného octa, vlož zelí do toho, osol a nech deset minut dusiti, pak salát tlučeným pepřem posyp a nes teplý na stůl.

551. Salát ze zelné hlávky se sladkou smetanou.

Cold Slaw with Cream Sauce.

Pěknou čerstvou křehkou hlávku pokrájej, dej zelí do dřevěné misky, posyp solí, přidej půl cibule drobně rozkrájené a dřevěnou paličkou je po 5 minut stloukej. Pak je vlož do misky a polej ná-

sledující omáčkou: Do hrnečku dej rozpálit dvě lžíce dobrého másla. Když zčervená, ale než se začne pálit, přidej lžíci octa a když se počne vařit, vlej do toho koflíček sladké smetany za neustálého míchání, aby se nesrazila a přidej štipec pepře. Pak tím salát polej.

552. Salát ze zelné hlávky s kyselou smetanou.

Cold Slaw with Sour Cream Sauce.

Pěknou tvrdou hlávku nařež na drobné nudličky, dej na rendlík lžíci másla a když se rozejde, tedy do něho dej to zelí, přidej tři lžíce vařící vody, přiklop a nech to stát čtvrt hodiny na kraji kamen v teple, ale aby se to nevařilo. Pak rozšlehej jedno vejce a zamíchej to do zelí, přidej půl lžíce octa, osol a opepři, a konečně zamíchej do toho půl koflíčku kyselé smetany. Nech vychladnout a podej studené na stůl.

553. Salát ze štěrbáku.

Endive Salad.

Na podzim jest štěrbák nejpěknější; sejmi s něho všecky zelené lístky, žluté dobře v studené vodě vyper a nech dobře na sejtě osáknouti, pak jej vlož na mísu, posyp tlučeným cukrem, rozmíchej několik lžic vinného octa s olivovým olejem a trochem soli, polej tím štěrbákové lístky a dobře to promíchej a pak na mísu urovnej.

554. Salát z karfiolu.

Cauliflower Salad.

Několik pěkných bílých růží karfiolu čistě ober a v slané vodě s kouskem čerstvého másla do měkka uvař, musíš však dáti pozor, aby růže zůstaly pěkně celé; když pak karfiol vychladne, vlož jej na čistý ubrousek a nech osáknouti, pak jej buď na malé kousky rozeber aneb celý na salátovou mísu pěkně do vršku urovnej. Pak protlač skrze sejtko čtyry na tvrdo uvařené žloutky, rozmíchej je dobře s čtyřmi lžícemi olivového oleje, přidej k tomu pět lžic vinného octa, osol a malounko opepři, dobře to rozmíchej a polej tím upravený karfiol.

555. Salát celerový.

Root Celery Salad.

Několik celerových hlaviček oškrab, svršek s natí odřízni a vlož jej do studené vody, hlavičky uvař v slané vodě, pak je vyndej a vlož do studené vody, pak jej ještě čistě nožem oškrab a na tenké lístky nakrájej; svršky, jež jsi byla odřízla, postav do prostřed sa-

látové mísy a rozkrájený celer kolem urovnej, udělej okolek z dobře přebrané a vymyté řeřichy, posyp vše solí, polej vinným octem a dobrým olivovým olejem, a posyp tlučeným pepřem.

556. Celerový salát s jablky.

Celery Salad with Apples.

Usekej na drobno na dřevěné misce stejné množství stonků naťového celeru a navinulých jablek, každé zvlášť; dobře na mísce promíchej a polej majonézou.

557. Salát z celerových stonků.

Celery Salad.

Odstraň svrchní tvrdé a kornaté stonky, vnitřní bílé a křehké dobře vyper, ponoř je na chvíli do studené vody, pak je rozkrájej na půldruhého palce dlouhé kousky a tyto opět na tenké nudličky; ještě jednou je omej, pak osuš, osol, okořeň pepřem a trochem umleté hořčice, polej olejem a octem, dobře protřes a vsyp na mísku vyloženou listy hlávkového salátu. Místo oleje a octa může se salát napřed smíchati s trochem majonézy, urovnati do vršku na mísku vyloženou listy salátovými a políti zbývající majonézou aneb remuládou.

558. Šparglový salát.

Asparagus Salad.

Odřízni svrchní zelenou část pěkně obraného šparglu a uvař ho ve slané vodě; pak vodu sceď, nech špargl osáknout, urovnej ho na talíř, polej olejem a octem a popraš trochu pepřem. Můžeš k němu udělati okolek z uvařeného ve slané vodě karfiolu, rozebraného na malé růžičky a omočeného buď v oleji a octě aneb v remuládě.

559. Řeřichový salát.

Watter Cress Salad.

Přebranou řeřichu čistě vyper a připrav ji s octem a olejem, trochem soli a cukru. Dej ji na talíř buď samotnou, aneb ji oblož štěrbákem, zelím, nebo oloupanými a na kolečka nakrájenými kyselými jablky.

560. Červená řípa.

Red Beets.

Omej čistě pěknou červenou řípu, uvař do měkka, oloupej a nakrájej na koláčky; oškrab křen a rozkrájej ho na kolečka, potom vlož do hrnku vždy vrstvu řípy, oblož ji několika kolečky křenu, posyp trochu anýzem nebo feniklem a trochu osol; tak pokračuj

až jest všechno naloženo, nalej na to dobrý vinný ocet a nech čtyryadvacet hodin stát. Místo anýzu neb feniklu můžeš ji též proložiti několika hřebíčky. Předlož na zvláštní mísce a polej trochu šťávou.

561. Salát z rajských jablíček.

Tomato Salad.

Pěkná rajská jablíčka opař, slupku oloupej, rozkrájej je na kolečka, dej na mísku, nakrájej drobounce jednu prostřední cibuli a k nim přidej, osol, opepři a polej octem s vodou, oslazenou podle chuti.

562. Salát z rajských jablíček s majonézou.

Tomato Salad with Mayonaise.

Rozkrájej dvanáct rajských jablíček na kolečka a dej na mísu. Utři čtyry na tvrdo vařené žloutky, přidej jeden syrový žloutek, jednu malou lžičku soli, půl lžičky papriky, lžíci cukru, lžíci másla, dvě lžíce hořčice a koflíček octa. Dobře vše rozmíchej, jablíčka tím polej a nech na ledu až k upotřebení, aby byly hodně studené.

563. Salát z kuřat.

Chicken Salad.

Usekej na drobno maso z jednoho kuřete, též malou hlávku zelí a stejné množství stonků naťového celeru, každé o sobě. Uvař dvanáct vajec na tvrdo, bílky též na drobno rozsekej a žloutky utři s dvěma lžícemi másla, dvěma lžícemi cukru a lžicí hořčice; přidej k tomu koflík vinného octa, dobře rozmíchej, smíchej pak všechnu sekaninu a polej omáčkou.

564. Salát z kuřat na jiný způsob.

Maso z pečeného neb vařeného studeného kuřete rozkrájej na malé kousky, smíchej se stejným množstvím na nudličky nakrájených bílých celerových stonků a třemi lžícemi majonézy, urovnej to do vršku na mísce vyložené listy hlávkového salátu, polej majonézou, okrášli na čtvrtky rozkrájenými tvrdými vejci, aneb kaprlemi a olivami. Místo celeru můžeš též upotřebiti na nudličky rozkrájené kyselé okurky aneb na kousky roztrhané křehké lístky hlávkového salátu. Na místě majonézy můžeš použíti octa smíšeného s olejem a trochem soli a pepře. Tím samým způsobem upraví se salát z brzlíků, husích jater a jiného masa, a mnohých zbytků může se takto velmi vhodně a chutně užiti.

565. Salát z humry.

Lobster Salad.

Maso z uvařené čerstvé humry, aneb v plechovce naložené, roztrhej vidličkou na kousky a uprav salát tím samým způsobem jako z kuřete; měla-li humra vajíčka, můžeš jimi salát povrchu okrášliti. Tak připravuje se též salát z vařených ryb, raků a krabů. Jiný rybí salát připraví se z rozkrájeného rybího masa, smíchaného s rozkrájenými sardelemi a kaprlemi a proloženého vrstvami na kolečka nakrájených brambor̊u a červené řípy; může se políti buď majonézou, remuládou, aneb pouze olejem a octem a obyčejným způsobem okrášliti.

566. Salát z lososa.

Salmon Salad.

Vezmi liberní plechovku lososa, vyber kůstky a maso rozsekej na drobno. Rozsekej stejné množství hlávky co možno bílé, utři čtyry vařené žloutky, přidej lžičku cukru, lžičku soli, lžičku hořčicové moučky, lžíci přehřátého čerstvého másla a dvě lžíce octa. Dobře rozmíchej a maso tím polej.

567. český salát.

Bohemian Salad.—Dle Em. P. Beránka.

Uvařené brambory za tepla oloupej a rozkrájej na koláčky; rozkrájej na malé kostky dvě oloupaná kyselá jablka, jednu cibuli, kousek uvařené šunky, kousek studené telecí pečeně, vařeného uzeného jazyka a čistě omytého a kostí zbaveného slanečka; usekej bílky a žloutky z tvrdých vajec, každé pro sebe a očištěné sardele po délce rozkrájej. Polož na mísu vrstvu bramborů, posyp rozkrájenými jablky, cibulí, slanečkem, masem a kaprlemi a opakuj to, až jest mísa do vršku naplněna. Pokladˇ salát sardelemi na způsob hvězdy, mezery mezi nimi vyplň střídavě usekaným žloutkem a bílkem, kolem mísy urovnej střídavě stejná kolečka vykrájená z bramborů a červené řípy a konečně polej salát olejem smíšeným s octem.

568. Fazolový salát.

Dried Bean Salad.

Dej u večer močit pint fazolí do studené vody. Ráno vodu slej a nalej čerstvou vodu vařící, dej do nich na špičku nože (čtvrt lžičky) sody kuchyňské (Baking soda), osol a nech je vařit do měkka. Musíš vařící vodu dolévat, jak se vyvařuje, aby byly stále pod vodou. Mezi vařením zamíchej do nich lžíci másla.

Když jsou měkké, dej na cedník a nech osáknout. Pak je dej do salátové misky, posyp drobně rozkrájenou cibulí, smíchej ocet s vodou dle chuti, přidej trošku cukru a polej tím fazole ještě za tepla. Pak opepři a když prochladly, předlož na stůl. Hodí se ke každé pečeni.

569. Salát ze syrového masa.

Choped Meat.

Uškrab ostrou plechovou lžící aneb na mlýnku na kašičku umel jednu libru hovězího masa z kýty, pak udělej z toho na talíř čtyry hromádky, posyp je solí, pepřem a velmi drobounce rozsekanou cibulí, polej to octem a olejem a nech to nejméně půl hodiny stát, aby se chuť z přísad do masa vtáhla. Můžeš také použíti sardelí, kaprlí a na tvrdo vařených skrájených vajec.

STUDENÉ OMÁČKY.

570. Mayonéza.

Mayonaise Dressing Sauce.

Rozšlehej dva žloutky, přidej k nim štipec soli a pepře a za stálého šlehání ponenáhlu přidávej půl pinty olivového oleje, aneb čerstvého rozpuštěného másla. Když všechen olej neb máslo se žloutky sešleháno, přilévej po trošce dvě lžíce octa za dalšího stálého šlehání. Když bys ocet dala dříve, tedy by se to srazilo. Kdyby se omáčka srážela, rozšlehej na jiné míse žloutek se solí a pepřem a přidávej po malých dávkách a za ustavičného šlehání té sražené majonézy a tak pokračuj, až máš omáčku pěknou hladkou a bez lesku. Jestli omáčka nabývá lesku, přidej pár kapek octa.

571. Remuláda.

Remoulade Sauce.

Připravuje se tím samým způsobem jako majonéza, jen že místo syrových vezmou se na tvrdo vařené žloutky, kteréž se dříve se solí, pepřem a trochem oleje na jemné těsto utříti musí.

572. Omáčka aromatická.

Aromatic Sauce.

Utluč v hmoždíři několik v octě namočených žemlových řízků s třemi tvrdými žloutky, trochem dymiánu, několika bobkovými

listy, lžičkou kaprlí, dvěma sardelemi a kouskem cibule; přilej trochu oleje a vinného octa, pak to proceď a rozřeď dle potřeby studenou hovězí polévkou. Omáčka tato hodí se k hovězímu masu a k studené telecí pečeni.

573. Studená omáčka k zvěřině.

Cold Game Sauce.

Utluč v hmoždíři deset zrnek jalovce s kouskem cukru a drobně nakrájené citronové kůry, přidej tři tvrdé žloutky, půl rozkrájené cibule a opět dobře dohromady utluc: přilej dvě lžíce dobrého olivového oleje, aneb čerstvého rozhřátého másla, deset lžic vinného octa a šťávu ze dvou citronů, dobře promíchej a pak to proceď; je-li omáčka příliš hustá, rozřeď ještě dle potřeby octem.

574. Studená sardelová omáčka.

Cold Sardele Sauce.

Vymej čtyry sardele a všechny kůstky z nich vyber; utři je v hrnečku se šesti na tvrdo uvařenými žloutky a rozsekanou zelenou petruželí; pak to rozmíchej s vinným octem a jemným olivovým olejem aneb čerstvým rozpuštěným máslem a vlej do nádobky.

575. Rybí omáčka.

Fish Sauce.

Dej na rendlík kus másla, kus očištěného kapra neb štiky, na koláčky rozkrájenou mrkev a celer, osol, okořeň pepřem, květem, zázvorem a šafránem a nech to dusit; po chvilkách přilévej vody aby se to nepřipálilo, a aby bylo dosti šťávy; pak to proceď, šťávu zapraž bledou máslovou jíškou, přidej trochu vína a čtyry rozstrouhané tvrdé žloutky, dobře promíchej a nech vystydnouti. Tato omáčka přidává se obyčejně ke štice neb pstruhu.

576. Omáčka k rybě.

Fish Sauce.

Dej lžíci pokrájené petružele do mističky a utluc ji na kaši; přidej pak žloutky ze tří vajec, zamíchej dobře, opepři červeným pepřem, přidej půl lžičky soli, rozřeď lžicí octa a přimíchej k tomu ponenáhlu koflík čerstvého rozhřátého másla a lžíci jemně usekaných malých okůrčiček.

577. Omáčka na salát.

Salad Dressing.—Anežka Haškovcová v Besídce.

Vezmu ze 3 vajec žloutky, lžičku hořčice, 2 lžičky soli, ½ lžíce papriky, 2 lžíce cukru, 2 lžíce rozhřátého másla neb dobrého olivového oleje, koflík smetany, ½ koflíku horkého octa a na polo ušleha-

ných bílků ze 3 vajec; to vše se po pořádku jak napsáno smísí a pak to dám vařit při slabém ohni v parním hrnci, v takovém asi co se vaří"oat meal," tak dlouho, až to zhoustne jako omáčka, kterou potom naleju do omáčkové nádobky a nechám vychladnut. Příprava takto udělaná vydrží až 14 dní v chladném místě, a je znamenitá na salát hlávkový, brambory, vařené fazole v luskách, karfiol, atd.

578. Omáčka k studenému masu.

Cold Meat Sauce.

Protlač skrze drátěné sýtko čtyry na tvrdo uvařené žloutky, přidej k tomu půl kávového koflíku jemného olivového oleje, (sweet oil) a tři to, až se z toho stane jemná kašička; přidej pak k tomu tři očistěné, na drobno rozsekané sardele, lžíci na drobno usekané petruželové nati, dvě lžíce jemné hořčice, lžíci tlučeného cukru, na špičku nože utlučeného bílého pepře, kávový koflík vinného octa, trochu vody a na špičku nože soli, pak to dobře rozmíchej, podej pak buď k šunce, uzenému jazyku neb k studené pečeni a rybě. Tato omáčka vydrží v studenu osm dní i déle.

579. Peprná omáčka.

Pepper Sauce.

Vezmi tři tucty lusků červeného pepře, dvě hlávky zelí, jeden kořen křenu, koflík hořčičného semene, trochu hřebíčku a trochu cukru. Svařeninu slej a proceď.

580. Pepřová omáčka.

Black Pepper Sauce.

Udělej ze dvou lžic másla červenou jíšku, dej do ní jednu nakrájenou cibuli, lžíci celého pepře, lžičku tlučeného pepře, několik zrnek nového koření, kousek zázvoru, stroužek česneku, dva hřebíčky, dva bobkové listy, kousek dymiánu, asi dvě lžíce vinného octa a nalej na to tolik hovězí polévky, mnoho-li omáčky potřebuješ; když se vše hodnou chvíli pospolu vařilo, proceď omáčku do nádobky. Je-li omáčka příliš hustá, přilej polévky, a je-li málo kyselá, přidej trochu octa.

581. Vaječná omáčka.

Egg Sauce.

Smíchej tři lžíce másla s dvěma lžícemi mouky, osol, okořeň tlučeným pepřem a muškátovým oříškem, přilej pintu vařící vody a šlehadlem to dobře rozšlehej, aby to bylo hladké, nech chvilku povařit, pak to rozkloktej dvěma žloutky, čtvrt librou másla a šťávou z jednoho citronu, proceď jemným sýtkem neb ubrouskem a konečně přimíchej dvě drobně usekaná tvrdá vejce.

582. Holandská omáčka.

Holland Sauce.

Rozmíchej v hrnečku lžíci mouky s trochem vody, vraz do toho šest žloutků nebo tři celá vejce, přidej čtvrt libry čerstvého másla, několik zrnek pepře a dostatečné množství čisté rybí polévky neb petruželové vody. Míchej tím na plotně ustavičně, až se to počne zvedat, pak přimíchej šťávu z půl citronu a omáčku proceď. — Omáčka tato podává se k rybám a musí se zrovna před upotřebením upraviti; musí-li však déle státi, postaví se v hrnku do vřelé vody.

583. Pikantní omáčka.

Piquant Sauce.

Svař neplný koflík vinného octa s jedním bobkovým listem, s kytičkou dymiánu, s třemi šalotkami aneb s malou cibulí, špetkou soli a pepře do polovice, pak na to nalej hovězí polévky, nech asi půl hodiny vařit, proceď to, zapraž, kouskem cukru oslaď, nech znova povařit a vlej do omáčníku.

584. Vinná omáčka.

Wine Sauce.

Utluc dvě hrstě čistě přebrané petružele v hmoždíři, vraz do ní tři neb pět žloutků, vesměs dobře promíchej a vlej na to vlažné víno, avšak ne mnoho,aby to nebylo příliš řídké; potom to ubrouskem proceď, okořeň květem, zázvorem, pepřem a muškátovým oříškem a nech to pomalu vařit, musíš však pilně míchat, aby omáčka pěkné barvy nabyla.

MOUČNÁ JÍDLA.

585. Obyčejné moučné knedlíky.

Dumplings.

Rozšlehej v hluboké mističce dvě vejce; přidej 1½ koflíku mléka a malou lžičku másla, osol a dej k tomu mouky tolik, aby z toho bylo těsto, které se dá lžící neb měchačkou dobře vytlouci, tluč pět minut neb déle, až je těsto hladké, a nech půl hodiny stát. Mezi tím usmaž dva krajíčky chleba na kostky nakrájeného v rozpáleném másle do žluta, nech vychladnout a přidej to pak k tomu knedlíkovému těstu. Popraš pak ruce moukou, vykrajuj knedlíky velkosti malého jablka, klaď do vařící vody, dobře je přiklop a nech 10 minut vařit. Pak je vyndej, vidličkou rozpůl a podej se zelím k vepřovému masu.

586. Moučné knedlíky na jiný způsob.

Paní Anna Velhartická v Besídce.

Utři asi půl lžíce nového neb přepouštěného másla až se pění, vraz do něho 3 vejce, po každém vejci dej k tomu vrchovatou lžíci bílé mouky a dobře to smíchej; potom do toho dej 6 lžic mléka neb smetany, třeba nakyslé a opět po každé lžíci mléka lžíci mouky do toho vmíchej a osol to; pak pokrájej půl žemličky na malé kostky, usmaž jí do zlatova a nech jí vychladnout, načež když je těsto dobře umíchané, tu vychladlou žemličku do toho vmíchej. Když by bylo těsto příliš řídké, tedy dej ještě lžíci mouky. Zavař je ve vařicí slané vodě.

587. Moučné knedlíky ještě na jiný způsob.

Utři na mísce vrchovatou lžíci sádla, neb másla, přidej dvě celá vejce, dobře to promíchej, přidej půl pinty sladké smetany neb dobrého mléka, přimíchej do toho libru mouky a dobře to měchačkou vypracuj, tak aby se těsto na ruku nelepilo; pak přidej dvě ostrouhané, na kostky rozkrájené a osmažené žemličky, opět dobře promíchej, vykrájej knedlíky, dej je do vařící vody a nech je půl hodiny vařit. Hodí se velmi dobře k zadělávaným jídlům, mohou se však též předložiti se zelím aneb s různou omáčkou.

588. Knedlíky americké.

Dumplings, American Style.— Paní Hanzlová v Besídce.

Vezmu 3 vejce, dobře je ušlehám, dám do toho koflík sladkého mléka, lžíci soli, lžičku prášku ku pečení zamíchám do tří

koflíků mouky a přimíchám do mléka. To dobře na misce rozpracuju a pak z toho vykrájím pět knedlíků, na válku zakulatím a dám do vody vařit.

589. Kynuté knedlíky.

Raised Dumplings.

Udělej ráno kvásek z půl koflíčku mléka, tří lžic mouky a kousku lisovaných kvasnic, aneb na noc ze suchých kvasnic. Když kvásek skynul, utři na místce lžíci másla a 2 vejce, dej k tomu ten vykynutý kvásek a dva koflíčky mléka, osol a dej tolik mouky, aby bylo těsto tuhé jako na chleba a dobře v misce zamíchej. Pak vyválej na vále, až je těsto pěkně hladké a dej nazpět do mísy kynout. Když to vykyne, že je těsta jednou tolik než bylo, dej na vál, rozkrájej knedlíky velkosti jablka, zakulať v rukou a nech opět na vále kynouti. Když znovu vykynuly, dej je do vařící vody, dobře přiklop a nech vařit půl hodiny. Pak je vyndej, každý vidličkou roztrhni a polej rozpáleným máslem.

590. Strouhánkové knedlíky.

Crumb Dumplings.

Vezmi koflík rozstrouhaných tvrdých rohlíčků, žemliček aneb chleba a půl koflíku mouky. Zamíchej do toho rovnou lžičku prášku, ušlehej jedno vejce a přimíchej k němu půl koflíčku mléka, vlej to k mouce a trochu osol. Rozmíchej dobře, dej těsto na vál, rozděl na 3 díly, v mouce každý zakulať a dej vařit do slané vody a přikryj a nech vařit deset minut.

591. Knedlíky špekové.

Dumplings with Bacon.

Vezmi 4 krajíčky bílého chleba a ½ libry uzeného špęku, rozkrájej obé na malé kostky, dej to na kuthánek a nech do zlatova usmažiti. Pak to dej do mísy, nalej na to as pintu mléka, vraz do toho tři celá vejce, dva žloutky, osol a promíchej. Nyní přidej tolik mouky, mnoho-li zapotřebí, aby z toho bylo husté těsto, jež měchačkou uhněť. Udělej nyní as jako jablko velké knedlíky a uvař buď v slané vařící vodě, aneb v polévce, v níž jsi byla uvařila libové uzené maso. Vyndej pak celé knedlíky na mísu, rozpůl je, posyp rozstrouhanou žemličkovou neb chlebovou kůrkou, polej rozpáleným novým máslem a podej k tomu na úhledné kousky nakrájené uzené maso a dušené zelí.

592. Knedlíky s uzeninou.

Dumplings with Smoked Meat.

Rozsekej na drobno 1 libru libové uvařené uzeniny, přidej k tomu tři na kostky rozkrájené a na másle usmažené a tři v mléce rozmočené krajíčky chleba, vraz do toho tři celá vejce a tři žloutky, přidej pint dobrého mléka, osol a dobře to rozmíchej, pak dej do toho tolik mouky, mnoho-li zapotřebí, aby z toho bylo husté těsto, jež vařečkou uhněť. Pak dělej knedlíky as jako jablko velké a dávej je do vařící vody; potom jimi u dna hrnce volně zamíchej, aby na povrch vyplynuly a nech půl hodiny vařiti. Vyndej je pak na mísu, roztrhej dvěma vidličkama na půle, posyp je rozstrouhanou kůrkou žemličkovou neb chlebovou a polej novým rozpáleným máslem.

593. Tvarohové knedlíky.

Cottage Cheese Dumplings.—Paní Marie Šimková v Besídce.

Vezmu dvě lžíce čerstvého másla, které dobře na míse utřu, přidám k tomu 3 vejce a dobře to smíchám, pak přidám asi kvart dobře vytlačeného čerstvého tvarohu, patřičně to osolím a pak dobře s tím vejcem a máslem promíchám, aby žádné kousky nezůstaly. Pak do toho přidám tolik krupičky až jest možno z toho dělat knedlíčky. Knedlíčky dělám prostředně velké, aby se dříve provařily. Než-li je dám vařit, obalím každý v mouce a pak je dám do osolené vody vařit. Voda nesmí přestat vřít, sic by se rozmočily. Když začnou knedlíčky na povrchu "tancovat," vyndám jeden a pomocí dvou vidliček jej roztrhnu. Není-li uprostřed syrové těsto, knedlíčky vyberu na mísu a poleji rozpáleným máslem.

594. Tvarohové knedlíky na jiný způsob.

Utři kousek čerstvého másla, vraz do toho tři celá vejce a tři žloutky, přidej libru dobrého tvarohu, osol a dobře to rozmíchej, pak k tomu přidej tolik strouhané žemličky a trochu mouky, aby se z toho knedlíky dělati mohly, opět dobře to promíchej. Udělej rukama kulaté knedlíky, zavař je do slané vařící vody a nech malou čtvrt hodiny vařiti. Pak vyndávej je cedníkem a urovnej rozpůlené na mísu, posyp nastrouhanou žemličkovou neb chlebovou kůrou a hojně polej rozpáleným čerstvým máslem.

595. Krupičné knedlíky.

Farina Dumplings.

Utři dvě lžíce másla až se zpění, přidej k tomu jeden žloutek a dvě celá vejce, půl koflíčku krupičky, trochu to osol a hod-

ně promíchej, nech to pak hodinu státi. Vypichuj pak kávovou lžičkou malé knedlíčky, pouštěj je do vařící slané vody a nech půl hodiny vařiti, pak je opěnovačkou vyndej, urovnej je na mísu, posyp ustrouhanou žemličkovou neb chlebovou kůrkou a polej rozpáleným čerstvým máslem. Můžeš je podati k zadělaným holubům, kuřatům aneb k zadělanému telecímu masu.

596. Krupičné knedlíky na jiný způsob.

Dej do mísy libru krupice, spař ji půl pintou horkého mléka a míchej, až vychladne; pak přidej tři vejce rozkloktané s trochem mléka, tři krajíčky chleba na drobné kostky rozkrájené a osmažené, osol a dobře vše promíchej; potom omoč dlaně ve studené vodě, dělej z těsta kulaté knedlíky, zavař je do vařící vody, nech je půl hodiny vařit, pak je vyndej, roztrhni vidličkou, urovnej na mísu, posyp ustrouhanou žemlovou neb chlebovou kůrkou a polej rozpáleným novým máslem. Můžeš je též pouze omastiti usmaženou rozkrájenou cibulkou aneb na drobno rozkrájenou a usmaženou slaninou. Místo mléka můžeš spařiti krupici vřelou vodou, ve které jsi kousek másla rozpustila.

597. Krupičné knedlíky s uzeninou.

Farina Dumplings with Smoked Meat.

Utři dvě lžíce másla se třemi vejci, přidej dva koflíky pěkné krupice a ½ libry drobounce sesekaného uzeného masa, trochu to osol a dobře to rozmíchej. Pak vybírej se lžicí po kouskách a zavař do vařící slané vody. Na to knedlíky opěnovačkou vyber, klaď na mísu, posyp rozstrouhanou na másle usmaženou žemličkou neb chlebem a polej rozpáleným novým máslem.

598. Krupičné knedlíčky v krému.

Farina Dumplings in Custard.

Ze dvou koflíků pěkné krupičky uvař hustou kaši, pak to od ohně odstav, nech vychladnouti, vraz do toho dvě celá vejce, přidej kousek čerstvého másla, lžičku tlučeného cukru, malounko to osol, dobře rozmíchej, pak vybírej kávovou lžičkou po kouskách a pouštěj do vařící slané vody. Když jsou uvařeny nech je na čistém ubrousku osáknout, vymaž formu máslem, vysyp ji ustrouhanou žemličkovou kůrkou a narovnej do ní knedlíčky. Vraz do koflíka smetany pět žloutků, lžíci tlučeného cukru, hodně to rozkloktej, vlej na knedlíčky a nech hodinu v páře vařit. Postav to pak na chvíli do horké trouby, načež to vyndej, tlučeným cukrem posyp a nes na stůl.

599. Švestkové knedlíky.

Prune Dumplings.

Zadělej libru mouky dvěma vejci a tolika smetany neb dobrého mléka, co zapotřebí na husté těsto, osol a řádně vypracuj, dej je na vál, rozkrájej na kousky as jako ořech velké a do každého kousku zaobal pěknou švestku; pak zavař knedlíky do vařící slané vody, nadzvedni je pozorně měchačkou ode dna hrnce a když vyplynou na vrch a ještě chvilku se povaří, vyndej je cedníkem na mísu, posyp je buď smaženou houskou, tvarohem, perníkem aneb tlučeným mákem a polej rozpáleným máslem. Do těsta můžeš též přidati kousek másla a pecky ze švestek se mohou dříve vyloupati; jsou-li švestky kyselé, můžeš do každé před zabalením dáti místo pecky kousek cukru.

600. Jiné švestkové knedlíky.

Utři na mísce 3 lžíce másla se třemi lžícemi tvarohu, přidej 3 celá vejce, trochu soli, libru mouky a tolik mléka neb smetany, aby bylo těsto hustší než na buchtičky. Vypracuj to dobře měchačkou, vyndej těsto na vál moukou posypaný, popraš prsty moukou, uškubni kousek těsta, zaobal do něho pěknou švestku a tak pokračuj až jsou všechny knedlíky hotovy. Pak je uvař a předlož jak v předešlém číslo podotknuto. Nejsou-li švestky dost sladké, dej k nim na stůl drobný cukr v cukránce a kávovou lžičku, aby si každý knedlíky dle libosti přisladiti mohl. Než švestky do těsta zaobalíš, můžeš též pecky vyloupati a místo nich dáti do švestek po kousku cukru.

601. Kynuté švestkové knedlíky.

Raised Dough Pruue Dumplings.

Utři lžíci čerstvého másla, vraz do něho tři celá vejce, hodně to rozmíchej, dej do toho půl druhé libry mouky, osol a přidej tři lžíce kvasnic, rozmíchej a přilej tolik dobrého mléka neb smetany, aby z toho bylo hustší těsto než na obyčejné knedlíky; dobře to měchačkou vypracuj a dej kynout. Když zkynulo, když totiž nabylo dvojnásobný objem, vyndej těsto na vál moukou posypaný, rozkrájej je na kousky as jako ořech velké, do každého kousku zaobal vyloupnutou švestku, klaď knedlíky na vál, nech je ještě zkynouti a uvař je jak svrchu podotknuto.

602. Kynuté švestkové knedlíky na jiný způsob.

Utři lžíci čerstvého másla, vraz do něho dvě vejce a dobře ušlehej; pak přidej koflíček mléka, lžíci cukru a osol. Potom

zamíchej lžičku prášku na pečení do dvou koflíků mouky a přimíchej to k ostatnímu a dle potřeby přidej mouky, abys mohla vypracovat hebké těsto, as tak tuhé jako na biskety. Pak vykrajuj lžící kousky těsta, v rukou zakulať, klaď na vál, trochu na plocho rozválej a zaviň pěknou velkou a zralou švestku do každého kousku. Dej pak vařit do vařící slané vody a vař as 15 minut. Převařit se nesmí, neboť by spadly. Podobným způsobem dělají se knedlíky s jablky místo švestek. Jablka velká se krájí na čtvrtky a malá na půlky; ohryzek se ovšem vykrojí. Když jsou knedlíky vařené, tedy se polejí rozpáleným máslem a posypou tvarohem, aneb skořicí s cukrem.

603. Knedlíky se suchými švestkami.

Dumplings with Dried Prunes.

Udělej těsto na knedlíky jako v předešlém předpisu. Uvař do měkka s trochem cukru a kouskem citronové kůry pěkné velké kalifornské švestky, — nejlepší jsou Santa Clara. Švestky evropské, tak zvané turecké, k tomuto účeli nejsou tak dobré. Když jsou švestky vařené, vyndej z nich pecky a dávej po dvou a jsou-li menší, tedy po třech do každého knedlíku a vař as 15 minut. Pak vyndej, posyp osmaženou žemličkou a polej rozpáleným čerstvým máslem. Můžeš též místo švestek celých nadíti knedlíky švestkovými povidly připravenými jako do koláčů.

604. Ovocné knedlíky.

Fruit Dumplings.—Paní Anna Janatová v Besídce.

Udělám těsto jako na biskety, totiž na kvart mouky dám dvě lžičky prášku; nadělám kousky, do kulata rozválím a dávám po jedné oloupané a pecky zbavené broskvi do každého kousku těsta, do kulata zavinu a kladu na plechovou mísu jednu vedle druhé těsně. Když je mísa plná, posypu vrchem cukrem a skořicí, naleju třetinu mísu vařící vody pod knedlíky a hned vstrčím do trouby a druhou mísou přikreji. Po desíti minutách vrchní mísu sejmu a knedlíky nechám povrchu zčervenat, asi za 10 neb 15 minut, a hned překládám na stůl. K ním dám buď sladkou podlívku aneb jen máslo neb smetanu. Dělám-li je s jablkama, tedy je nakrájím na lístky as jako do páje, ale mohou se též dávat dovnitř ve čtvrtkách.

605. Knedlíky s broskvemi.

Peach Dumplings.

Udělej těsto jako na obyčejné švestkové knedlíky, rozkrájej je na větší kousky a do každého kousku zaobal broskvi; pecky z

broskví můžeš též vyloupati a jsou-li broskve velké, můžeš dáti do knedlíku pouze po půlce. Broskvové knedlíky polité smetanou chutnají dobře i za studena. Kromě švestek a broskví mohou se dáti do knedlíků též třešně, suché švestky, čerstvá na kousky rozkrájená anebo usekaná jablka, švestková povidla a jako do buchet upravený tvaroh. Knedlíky s jablky a suchými švestkami se obyčejně sypou mákem aneb perníkem a mastí se buď máslem nebo sádlem; ostatní se sypou tvarohem a mastí máslem.

606. Smetanové knedlíky.

Cream Dumplings.

Rozšlohej šest celých vajec s kvartem smetany, přidej kvart mouky, trochu soli a dobře to vypracuj; těsto musí býti asi jako na lívance. Pak ostrouhej šest žemliček, rozkrájej je na kostičky, osmaž je v rozpáleném másle a když vystydly, zamíchej je taktéž do těsta. Vybírej těsto velkou ve vodě namočenou lžicí a zavař knedlíky spěšně do vařící slané vody, aby zůstaly celé a neroztekly se, a nech je asi půl hodiny vařit. Potom je rozkrájej na lístky, urovnej na mísu, posyp ustrouhanou žemlovou kůrkou a polej rozpáleným máslem. Můžeš k nim též dáti povidla.

607. Knedlíky z vařených bramborů.

Potato Dumplings.—Paní *M.* Wagnerová v Besídce.

Rozmočím v mléce dva krajíčky bílého chleba, trochu jej osolím a přidám jemně rozsekanou pažitku, tři vejce, jemně usekanou a na másle osmaženou cibulku a libru vařených brambor. Vše se dobře smíchá, propracuje a nadělají se knedlíky, jež vaří se ve slané vodě.

608. Bramborové knedlíky na jiný způsob.

Dej vařit asi šest bramborů prostřední velkosti. Když jsou vařené, oloupej a za horka na vále válečkem rozválej. Pak je shrň na hromádku, přidej k nim dvě vejce, trochu soli a koflík mouky, dobře brambory s moukou smíchej a vyválej, přidej ještě trochu mouky, aby to bylo tužší a nerozvařilo se. Rozkrájej pak těsto na 6 dílů, rukama zakulať, dej vařit do vařící slané vody a dobře přikrej. Když se chvíli vařily, tedy jimi zamíchej, aby se od dna vyzvedly. Když jsou vařené, rozkroj na půle, polej rozpáleným máslem a osmaženou cibulkou.

609. Knedlíky ze syrových brambor.

Raw Potato Dumplings.

Ustrouhej na mísku šest oškrabaných a opraných syrových brambor; vymačkej trochu vodu z nich skrze řídké plátěnko, ne

sice do sucha, ale přece z většiny. Přidej k bramborům tolik mouky, aby povstalo hezky tuhé těsto, osol, dobře propracuj, utvoř knedlíky a v prudce vařící vodě je uvař. Chceš-li míti kypřejší, přidej jedno neb dvě celá vejce. Knedlíky můžeš též udělati z polovice syrových a polovice vařených brambor.

610. Knedlíčky z brambor.

Paní Božena Hanzlová v Besídce.

Postavím hrnec s vodou na kamna, vezmu 3 lžíce sádla, dám na rendlík, do toho pak půl koflíčku pšeničné krupičky a dvě lžíce cukru. Tím míchám až je krupička do zlatova usmažená, ale ne spálená. Mezi tím vezmu talíř vařených brambor, rozstrouhám je, dám jedno vejce, sůl, čtvrt koflíku mléka, půl lžíce másla, a mouky tolik, aby to bylo hezky tuhé ale ne tvrdé. Pak z těsta toho nakrájím kousky a v rukou upravím šištičky as jako půl prstu velké, které dám do vařící vody, kterou jsem byla dříve na plotnu postavila. Když vystoupí nahoru (musí se tím zamíchat) vyndám je, dám na cedík a když z nich voda okape, vysypu je do rendlíku a osmažím, načež se mohou dát na stůl.

611. Lívance.

Wheat Pancakes.

Vezmi pintu kyselého mléka, dej do něho dva žloutky a dobře rozmíchej, přidej trochu soli, as koflík mouky prosáté a opět dobře zamíchej; je-li těsto příliš řídké, řidší než na kapánku, přidej ještě mouky a dobře to vytluc na hladké těsto. Udělej z těch dvou bílků tuhý sníh a přidej jej k těstu s malou rovnou lžičkou sody (k vaření) v troše horké vodě rozpuštěné, a zlehka to zamíchej. Dej rozpálit lívanečník, pomaž sádlem a peč lívanečky, berouc lžíci těsta na lívaneček a když na jedné straně upečen obrať. Předlož se syrobem neb medem.

612. Lívance kynuté.

Raised Griddle Cakes.

Vraz do pintu dobrého mléka tři celá vejce, přidej lžičku tlučeného cukru, kus rozpuštěného másla, dvě neb tři lžíce kvásku ze suchých kvasnic, aneb půl kousku lisovaných kvasnic, osol a dobře to rozmíchej, potom přimíchej tolik mouky, aby bylo z toho těsto, jako na hustou kapaninu a nech to skynouti. Pak pomaž lívanečník rozpuštěným máslem, nabírej těsto sběračkou, lej

naň lívanečky, které upeč po obou stranách do zlatova. Pak potři každý lívanec rozpuštěným máslem, pomaž povidly, posyp rozstrouhaným tvarohem aneb tlučeným a cukrem promíchaným mákem a pokrop rozpuštěným máslem. Také je můžeš posypati tlučenou skořicí a cukrem.

613. Lívance na jiný způsob.

Dej do misky šest žloutků a dva koflíčky sladkého mléka k nim přimíchej. Přidej k tomu lžičku rozpuštěného másla, do koflíka mouky zamíchej vrchovatou lžičku prášku, prosej do mléka a hezky to rozmíchej. Ze šesti bílků ušlehej sníh a pozvolna přimíchej k těstu a rychle peč na sádlem pomaštěném plechu malé lívanečky.

614. Lívance z podmáslí.

Buttermilk Pancakes.

Rozšlehej dvě vejce, přidej do nich kvart podmáslí, malou lžičku kuchyňské sody (baking soda) v horké vodě rozpuštěné, trochu soli a mouky tolik, aby to bylo husté asi jako kapání. Pak smaží se na sádle a dávají s medem neb syrobem na stůl.

615. Lívance z mouky připravené.

Griddle Cakes.

V obchodech je všude ke koupi, zejména v podzimu a v zimě, mouka na lívance připravená (Selfraising flour.) Z této pečou se lívance následovně: Vezmi pintu sladkého mléka a míchej do ní asi koflík mouky, aby bylo zcela řídké těsto. Nemáš-li po ruce mléko, dej pintu studené vody, do které zamíchej rozšlehané vejce. Jiné přípravy, ani soli, netřeba. Peč jak obyčejně.

616. Pohankové lívance.

Buckwheat Cakes.

Vezmi u večer pint vlažné vody a pint sladkého mléka, rozdělej v tom jeden kousek (unci) kvasnic lisovaných, aneb nech rozmočit čtvereček kvasnic suchých a přidávej pozvolna tolik pohankové mouky, aby povstalo řídké těsto, přikryj a nech přes noc státi. Ráno přidej lžičku soli, dvě lžíce syrobu a půl lžičky sody ve vlažné vodě rozpuštěné, dobře to zamíchej a lívance na prudkém ohni peč. Nemáš-li mléka, můžeš použíti vody, ale můžeš-li v tom pádě dáti na kvart vody dvě vejce, které rozšlehané přidáš před pečením se solí a sodou, tedy to mléko nahradí. Syrob přidává se, aby dostaly lívance lepší barvu. Z připravované pohankové mouky (Selfraising Buckwheat Flour) pečou se lívance tímtéž způsobem jako z pšeničné.

617. Kukuřičné lívance.

Corn Pancakes.

Dej do hrnku dva koflíky kukuřičné mouky, spař vřelou vodou, nech stát půl hodiny a když to vystydlo přimíchej malou lžičku másla, malou lžičku cukru a malou lžičku soli, pět lžic sladkého mléka a tři rozkloktané žloutky. Pak rozmíchej lžičku prášku k pečení (Baking Powder) ve lžíci pšeničné mouky, přidej k těstu a dobře promíchej. Na konec přimíchej ještě sníh ze tří bílků a peč.

618. Kukuřičné lívance kynuté.

Raised Corn Cakes.

Na noc spař koflík kukuřičné mouky, ale ne na řídké těsto, nýbrž aby to bylo jen horkou vodou prosáklé. Když to vychladne, přidej dva koflíčky mléka a dvě lžíce kvásku ze suchých kvasnic, aneb půl rozmočeného kousku lisovaných, lžici cukru žlutého a nech kynout do rána. Ráno přidej dvě rozšlehaná vejce, osol, rozpusť v horké vodě půl lžičky sody, zamíchej a peč.

619. Chlebové lívance.

Crumb Pancakes.

Do kvartu mléka přidej tři rozkloktaná vejce, lžíci rozpuštěného másla a lžičku soli. Jestli je mléko sladké, přimíchej lžičku prášku k pečení (Baking Powder) smíchaného se lžicí mouky; Je-li mléko kyselé, přidej lžičku sody v horké vodě rozpuštěné. Pak rozstrouhej neb rozválej krajíčky neb zbytky suchého bílého chleba, abys ho měla dva koflíky, přimíchej k mléku, udělej těsto a peč lívance.

620. Kaše pražená.

Dried Farina Mush.

Dej na kuthan asi dvě lžíce nového másla rozhřát, vsypej do něho dva koflíčky krupičky a nech to pražiti do žluta, musíš ale tím neustále míchat, aby se to nepřipálilo a žádné žmolky neudělaly, přilévej pak tolik horké studniční vody, až je z toho hustá kaše, při čemž touto ale neustále míchej, osol a nech chvíli povařiti, pak kaši polej rozpáleným máslem.

621. Kaše krupičná.

Farina Mush.

Nalej do hrnku kvart mléka a když začne se vařit, syp do něho ponenáhlu dva koflíky pěkné krupičky za neustálého míchání. Odstav pak stranou, kde by se z prudka nevařila a nech vařit 10

až 15 minut a častěji ní zamíchej. Pak osol, zamíchej a vyndej na mísu, posyp cukrem se skořicí utlučeným a omasť rozpáleným máslem.

622. Kaše z krupice.

Barley Gritz Mush.

Ječná krupice neboli trhané krupky, rýže, ovesná krupice atd. vaří se nejlépe v dvojitém hrnku, z nichž spodní obsahuje vodu, vrchní jest do něho zasazen a v tom vaření se děje. V hrnku takovém se vařivo nepřipálí, nezačoudne, jak se snadno stane, vaří-li se jen na ohni. Na kvart mléka vezmi koflík krupice, neboli trhaných krupek, vyper je v několika vodách, posledně v horké, vsyp do mléka, přiklop a nech vařit dvě hodiny. Když je vařená, osol a zamíchej, vyndej na mísu a polej rozpáleným máslem. Můžeš též posypat cukrem a skořicí.

623. Kaše ovesná.

Oatmeal Mush.

Vezmi kvart mléka, aneb půl vody a půl mléka, dej do toho lžičku másla, osol a dej vařit. Když se to vaří syp do toho ovesnou krupici. Vaříš-li to ve dvojatém hrnku, tedy to nevyžaduje míchání. Vaříš-li to na ohni, je zapotřebí častěji zamíchat, je-li to obyčejná krupice ovesná (oat meal) Je-li to tlačená (Rolled oats) nevyžaduje mnoho míchání. Vař půl hodiny i déle, buď v dvojatém hrnci, aneb na mírném ohni. Podej k ní sladkou smetanu neb mléko.

624. Kaše kukuřičná.

Cornmeal Mush

Do studené vody zamíchej koflík kukuřičné mouky, aby bylo těsto řídké jako kvásek. Vaříš-li v dvojitém hrnci dej vařit dva kvarty mléka, neb polovic mléka a polovic vody. Vaříš-li pouze na ohni, musíš vzíti pouze dva kvarty vody, jelikož mléko by se snadno připálilo. Když se mléko neb voda počne vařit, lij do ní ponenáhlu to těstíčko z kukuřičné mouky a nech to pak vařit asi dvě hodiny. Dej na stůl horké a dej k tomu smetanu, mléko, aneb syrob.

625. Smažená kukuřičná kaše.

Fried Cornmeal Mush.

Dej vařit dva kvarty vody do galonového hrnku, neb hlíněné mísy, rozmíchej pak kvart kukuřičné mouky ve studené vodě na řídké těsto a lij toto za stálého míchání ponenáhlu do vody když se

vaří, osol a nech vařit volně po dvě hodiny, častěji tím zamíchajíc, aby se kaše nepřipálila. Když je kaše vařená, vylej ji na mělkou mísku, aby ji nebylo tlustěji než na dva palce Druhý den, aneb když vystydla, nakrájej ji na řízky, namoč je v rozkloktaném vejci a obal v rozstrouhaném chlebě, aneb jen v mouce a smaž v rozpáleném sádle. Podej k nim syrob.

626. Ruské jídlo se škvarkami a kornovou moukou.

Corn Mush with Bacon.—Paní Anna Janatová v Besídce.

Dám do čistého železného hrnku vařit vodu; když se vaří, sypu jednou rukou do ní kornovou mouku, míchám, patřičně osolím, nasypu hojně škvarků, zase promíchám, kotlík dobře přikryji a dám do pece neb trouby vařit na 1½ hodiny. Když je dost, tedy z trouby teplý vyklopím na mělkou mísu a silnou nití řežu lístky, dle libosti pomastím a posypu ustrouhaným sýrem neb tuhým tvarohem. Jest to jídlo velmi chutné. Když se to vyklopí, vypadá to jako bochník chleba.

627. Pečená rýže.

Baked Rice.

Vyper malý koflíček rýže dej ji do hluboké misky a nalej na ni tři pinty mléka, přidej čtyry lžíce cukru, trochu soli a peč to tři hodiny při mírné teplotě. Jak se mléko vypéká, dolévej vařícím mlékem, které máš pohotově na kamnech. Podej k ní smetanu a cukr.

628. Pečená rýže na jiný způsob.

Přeber a dobře vyper půl koflíku rýže, dej ji do formy neb pekáčku, přidej tři lžíce másla, dvě lžíce drobného cukru, trochu soli a kvart mléka; dej ji do trouby a nech péci, až se všecko mléko vypeče. Pak ji posyp skořicí a cukrem a předlož.

629. Rýžová kaše.

Boiled Rice.

Přeber koflík rýže, výper ji dvakráte ve studené vodě, nalej na ni kvart mléka, nech ji za častého míchání vařit, když jest uvařená, osol, dej na mísu, posyp tlučenou skořicí a cukrem a polej rozpáleným čerstvým máslem. Někde dávají též do rýžové kaše uvařené a vyloupané suché švestky.

630. Kroupy.

Pearl Barley.

Vyper pintu přebraných krup, nalej na ně tři pinty vody, osol, přidej velký štipec přebraného kmínu a nech je za častého míchá-

ní do měkka a na husto uvařiti. Pak je vyndej na mísu a omasť rozpáleným máslem neb sádlem. Oblož je buď uzenkami neb na kousky nakrájeným uzeným masem.

631. Černý kuba.

Pearl Barley wiih Mushrooms.

Uvař pintu velkých krup dle předešlého způsobu a mezitím nech dusiti na sádle neb másle rozkrájené syrové neb sušené houby se zelenou petruželkou; pak smíchej houby s kroupami, přidej kousek na drobné kostky rozkrájeného syrového sádla neb utřeného másla, trochu pepře, marjánky a se solí utřeného česneku, dobře to promíchej a nech v troubě půl hodiny péci. Místo krup můžeš vzíti též trhané krupky. Suché houby jsou vydatnější a chutnější, když se několik hodin před upotřebením v studené vodě nechají rozmočiti; nalej na ně jenom tolik vody, co by byly pokryté.

632. Jáhly.

Millet.

Přeber jáhly a vyper je třikrát ve vařící vodě. Na pintu jahel dej tři pinty vody, osol je a nech za častého míchání půl druhé až dvě hodin vařit; pak je vsyp na mísu a omasť na másle usmaženou rozkrájenou cibulkou. Přebrané a vyprané jáhly můžeš též nechat vařiti v mléce, osoliti, posypati ustrouhaným perníkem a políti rozpáleným máslem. Chceš-li je míti jestě lahodnější, rozkloktej v hrnéčku jedno vejce s trochem mléka a lžící bílé mouky, polej tím jáhly, zamíchej dobře a nech je pak ještě asi minutu povařit.

633. Jahelník.

Millet Pudding.

Uvař jáhly v mléce dle předešlého způsobu, dle libosti je oslaď a okořeň drobně rozkrájenou citronovou kůrou, dej je na kuthan neb formu máslem vymazanou, na vrch nalej vejce rozkloktané s kouskem másla a trochem smetany a nech je v troubě tři čtvrtě hodiny péci. Do jahelníku můžeš též dáti rozkrájená jablka aneb uvařené a vyloupané suché švestky.

634. Jahelník na jiný způsob.

Paní Marie Aksamitová v Besídce.

Jáhly se vyperou v čisté vlažné vodě, dají se do sladkého mléka vařit, až změknou a zhoustnou na kaši, pak se odstaví, aby trochu vychladly. Na kvart mléka dá se asi koflík jahel. Pak se roz-

šlehají 4 vejce a do té kaše zamíchají, přidá se trochu soli, nakrájí se vepřové uzené maso na slabé řízky a položí na pekáč, ta kaše se vyleje na ty řízky a dá se to upéci až je to na povrchu žluté. Takto upravený jahelník je velmi chutný. V případu, že bychom neměli uzeninu, můžeme ji vynechat.

635. Nudle maštěné.

Noodles.

Dej na vál 4 koflíky mouky, udělej do prostřed důlek, vraz do něho čtyry celá vejce, nožem je v mouce rozmíchej, pak rukama to dobře prohněť, rozkroj uhnětené těsto na několik kusů, každý válečkem rozválej, ne však příliš tence, polož rozválené kusy na čistý ubrousek a nech je trochu oschnouti, pak na tlusté nudle je rozkrájej. Zavař je potom do vařící slané vody, nech chvíli povařiti, pak vodu sceď, dej nudle na mísu, posyp rozstrouhaným tvarohem aneb ustrouhanou kůrkou ze žemličky neb bílého chleba a polej rozpáleným novým máslem.

636. Nudle v mléce.

Noodles in Milk.

Udělej tlusté nudle na předešlý způsob. Pak je zavař do vařícího mléka, osol, okořeň trochu květem tlučeným, přidej kousek cukru a nech chvíli povařiti. Pak vylej nudle i s mlékem na mísu a nes na stůl.

637. Nudle s tvarohem.

Noodles with Cottage Cheese.

Utři na míse dvě celá vejce a dva žloutky s kouskem másla, přidej k tomu 4 lžíce cukru, kůru ustrouhanou z půli citronu, libru dobrého tvarohu, unci oloupaných a utlučených mandlí, dobře to vše rozmíchej. Pak k tomu zlehka přimíchej z jednoho celého vejce a jednoho žloutku uvařené nudle; nyní tím naplň máslem vymazaný kuthánek, poklaď to kousky nového másla, posyp hojně cukrem smíchaným se strouhanými mandlemi a nech pěkně do zlatova upéci. Vraz do půl koflíčku horké smetany tři žloutky, dobře to rozkloktej, přidej trochu tlučeného cukru a polej tím nudle.

638. Nudle pečené s rajskými jablíčky, cibulí a sýrem.

Baked Noodles with Onions.—Paní Janatová v Besídce.

Udělám silné nudle, dám vařit a mezi tím usmažím hodně cibule, buď na másle, neb na sádle. Odcezené nudle do té smažené ci-

bule nasypu, osolím, dám rajská jablíčka (dle přání i trochu česneku), vše dobře promíchám, dám do čisté nádoby, vrchem pokladu sýrem, buď ustrouhaným neb na tenké lístky pokrájeným, přikryji a dám do trouby péci asi tři čtvrtě hodiny a teplé podávám na stůl. Než-li jest to hotovo, tedy asi na deset minut to v troubě odkryji, aby to vrchem trochu zčervenalo.

639. Flíčky s uzeninou.

Noodles with Ham.

Uvař pěkné prorostlé uzené maso a pak na drobno je rozsekej. Udělej těsto jako na nudle, nakrájej z něho flíčky, uvař je v přecezené polévce, v níž jsi byla uzeninu uvařila, a pak je sceď, vymaž kuthan neb mělký pekáč sádlem neb máslem, dávej do kuthanu vždy vrstvu flíčků a vrstvu rozsekaného uzeného masa, až vše spotřebuješ, na vrch musejí býti flíčky. Pak vraz do pinty mléka neb smetany čtyry žloutky, dobře to rozkloktej a polej tím flíčky, pak poklaď je po vrchu kousky nového másla a nech zvolna v troubě do žlutava upéci. Na to je posyp rozstrouhanou žemličkovou kůrkou a dej na stůl.

640. Tvarohové tašky.

Cottage Cheese Rolls.—Paní Sebaldina Sedláková v Besídce.

Udělám z jednoho vejce, z koflíčku vody a dostatečného množ ství mouky hezky husté těsto, osolím a nechám chvilku odpočinout. Zatím si připravím tvaroh na to těsto. Vezmu asi ¾ libry tvarohu, hezky ho osladím, dám 2 vejce, trochu malých hrozinek, pár hořkých mandlí ustrouhám, dobře to promíchám, pak rozválím to těsto tence jako na nudle, pomažu tím tvarohem všude stejně, pak to svinu jako váleček a krájím z něho asi na čtyry prsty široké kousky, třeba držátkem od vařečky. Dobře je při obou stranách přimáčknu. Dám je do hodně vařící slané vody, a když jsou uvařené, posypu je žemličkou neb kůrkou z bílého chleba, a poleji vřelým máslem.

641. Smažené kluzky krupičné.

Fried Farina Quennelles.

Dej do mísy dva koflíky krupičky, rozpal na kuthanu dvě lžíce sádla, polej jím krupici, osol a nalej na to tolik vařící vody, aby když hodně tím pomícháš, bylo to jako měkké těsto; nech to vychladnouti, přidej k tomu dvě celá vejce, která hodně rozmíchati

musíš, omoč pak lžíci ve vodě a vybírej jí z toho těsta velké kluzky a zavařuj do slané vařící vody. Když jsou vařeny, sceď je, osmaž je na másle do hněda, a dej horké na stůl.

642. Kluzky ve smetaně.

Crumb Quennelles in Cream.

Utři šest žloutků se 4 lžícemi cukru až se zpění, přidej pak k tomu tolik bílé strouhané housky, aby to bylo husté jako na obyčejné kluzky, osol, a hodně to rozmíchej. Vykrojuj pak kávovou lžičkou malé kousky a nech je v rozpáleném převařeném másle do zlatova usmažiti; svař pint dobré smetany, přidej do ní 2 lžíce cukru, strouhanou kůru z jednoho citronu, rozmíchej pak pět žloutků s trochem studené smetany, nalej do toho tu vařící smetanu, hodně to rozkloktej, urovnej pak kluzky do hluboké porculánové mísky nalej na ně upravenou smetanu, postav pak na plech, jejž jsi byla hodně solí posypala a dej i s plechem do horké trouby, když pak je to hodně horké, péci se to však nesmí, tedy to z trouby vyndej a nes na stůl.

643. Makaronky.

Macaroni.

Libru makaronek přelámej na kousky as dva palce zdélí, zavař je do slané vařící vody, přidej dvě lžíce čerstvého másla, trochu to osol, a nech je as půl hodiny vařiti. Pak je sceď, vymaž mísu máslem, dej do ní vrstvu vařených makaronek, posyp rozstrouhaným švýcarským sýrem, a poklaď kousky nového másla a tak vrstvami střídej, až všechny makaronky spotřebuješ, poklaď poslední vrstvu makaronek na povrchu zase kousky másla a nech je v horké troubě asi tři čtvrtě hodiny státi, aniž by se pekly. Pak je vyndej, posyp hodně strouhaným sýrem a nes na stůl. Můžeš k tomu přidati šunku na lístky pokrájenou. Chceš-li míti makaronky pečeny, uprav je na tentýž způsob do kuthánku, rozkloktej v koflíku smetany čtyry žloutky, polej tím makaronky, nech je v troubě do zlatova upéci a posyp též sýrem.

PŘÍCHOUTKY.

644. Tažená štrudle s jablky.

Apple Roll.—Paní K. Běle v Besídce.

Vleju do hrnéčku koflíček čisté vlažné vody a rozpustím v ní kousek másla velkosti asi půl vejce. Přidám k tomu celé vejce, asi čtvrt koflíku cukru a prášek soli. Na vál dám asi kvart mouky, udělám v ní velký důlek, vleju tu vodu do něho a rozdělám to na tuhé těsto, jako na buchtičky. Dobře to prohnětu, na vále vytluču, přikryju miskou a nechám hodinu odpočinout. Mezi tím oloupám dobrá jablka a rozkrájím na tenké lístky. Pak usmažím na másle rozstrouhaný chléb a přeberu a vyperu půl libry hrozinek. Pak prostřu ubrus, posypu jej trochem mouky a vytahuju těsto tenounce po něm. Potom kladu jablka kousek vedle kousku, posypu je tím usmaženým chlebem a hrozinkami, pak cukrem, poprášim tlučenou skořicí a pokropím rozpuštěným máslem. Pak zvedám poznenáhlu z jedné strany ubrus, čímž se štrudl zavinuje. Vymažu pekáč dobře máslem, svinu do něho štrudl do kotoučku, pomažu jej na povrch máslem a nechám jej pozvolna hodinu péci. Když se na něj dívám jak se peče, pomažu máslem a když je na polo upečený, podleji koflíčkem mléka a tak jej dopeču. Když je upečený, vyklopím jej na dlouhý talíř (platter), rozkrájím a posypu hojně práškovým cukrem.

645. Tažená štrudle na jiný způsob.

Paní Anna Krištofová v Besídce.

Vezmu tři čtvrtě koflíku vlažné vody, dám do ní lžíci másla a jedno celé vejce; dám na vál koflík mouky, udělám v ní důlek, vleju do ní tu vodu a rozdělám na hezky volné těsto, dobře to vyhnětu, přidávajíc mouky dle potřeby, vytluču dobře válečkem a vložím do čistého ubrousku, v němž je nechám pod teplou mísou asi patnáct minut ležet. Mezitím přichystám si pokrájená jablka, umletou skořici, drobně rozsekané mandle, hrozinky bez peciček (sultánky), máslo a cukr. Pak prostřu ubrousek na stůl, trochu těsto rozválím a pak vytahuji. Když jest těsto dosti tence vytaženo, pokládám je jablky, posypu mandlemi, skořicí s cukrem, potom vezmu čerstvé máslo a krájím z něj tenké lístky, jež kladu hezky hustě na jablka, načež štrudl svinu a dám péci.

646. Tažená štrudle s rejží.

Rice Roll.

Udělej těsto na předešlý způsob. Uvař koflík pěkné vyprané rejže v kvartu mléka do měkka a nech ji vychladnouti. Utři dvě

lžíce másla, dej to do té vychladlé rejže, osol, přidej k tomu pět žloutků, trochu tlučeného cukru s vanilkou a hodně to promíchej. K tomu přimíchej zvolna tuhý sníh ze tří bílků. Pak vytáhni těsto na ubruse, pomaž je rejžovou nádivkou, zvedni z jedné strany ubrus a sviň štrudli. Vymaž kuthan máslem, vlož do něho štrudli, pomaž ji povrchu rozpuštěným máslem a upeč ji. Vyklop ji pak na mísu, rozkrájej a posyp cukrem.

647. Tažená štrudle s čokoládou.

Chocolate Roll.

Rozmíchej šest žloutků se 6 lžicemi cukru, přidej k tomu ¼ libry tlučených mandlí, dvě tabulky rozstrouhané čokolády, hodně to rozmíchej, přimíchej k tomu zvolna ze tří bílků sníh, udělej těsto jako na štrudli s jablky, vytáhni je tence na ubruse moukou posypaném, pomaž vytažené těsto máslem a pomaž tou nadívkou as na stéblo ztloušti, zdvihni z jedné strany ubrousek a zvolna štrudli sviň. Vymaž kuthan máslem, zaviň do něho štrudli, nalej na ni trochu dobré smetany, posyp cukrem a prosátou rozstrouhanou čokoládou, nech ji patřičně upéci, vyndej na mísu, rozkrájej na kousky a nes na stůl.

648. Tažená smetanová štrudle.

Cream Roll.

Udělej těsto jako na štrudli s jablky a přiklop teplým kuthanem. Utři 3 lžíce másla se čtyřmi žloutky, vlej pak k tomu koflík dobré sladké smetany, utluč k tomu ze čtyř bílků sníh a přimíchej k smetaně. Popraš ubrus trochem mouky, vytáhni těsto tence, pak je potři smetanou s vejci připravenou, hojně posyp přebranými hrozinkami, rozkrájenými mandlemi a utlučeným cukrem, zdvihni z jedné strany ubrus a štrudli sviň. Vymaž kuthan máslem, vlož do něho štrudli a nech zvolna upéci. Dej svařiti dva koflíky smetany, rozkloktej šest žloutků s trochem vína a tlučeného cukru, přimíchej je do vařící smetany a míchej tím tak dlouho, až to zhoustne, a nes pak se štrudlí zároveň na stůl.

649. Tažená štrudle s tvarohem.

Cottage Cheese Roll.

Udělej těsto jako na štrudli s jablky. Utři 4 lžíce másla s 1 librou tvarohu, přidej do toho čtyry žloutky a celé vejce a tolik cukru s vanilkou, aby tvaroh byl dostatečně sladký. Vše to dobře rozmíchej. Vytáhni těsto na štrudli, potři je rozkloktaným vejcem

a pomaž připravenou nádivkou, posyp hrozinkami a jemně sesekanými mandlemi. Sviň štrudli, dej do kuthanu máslem vymazaného, pomaž povrchu máslem a nech upéci.

650. Tažená štrudle s višněmi.

Cherry Roll.

Udělej těsto jako na štrudli s jablky a připrav nádivku takto: Vyloupej pecky ze 2 kvartů pěkných višní, dej je na kuthan a nech je trochu svařiti, sceď pak z nich šťávu a nech je vychladnouti. Utluč ¼ libry mandlí z hruba, přidej půl koflíka cukru a ostrouhanou kůru z půl citronu. Rozstrouhej tvrdou žemličku a smíchej vše dohromady. Nyní prostři ubrus, posyp trochem mouky, vytáhni těsto tence, pomaž rozpuštěným máslem, dej na ně višně, posyp tou míchaninou, zdvihni ubrus a sviň štrudli, dej do kuthanu neb do pekáče máslem vymazaného, pomaž štrudli po vrchu máslem, nech ji dobrou půl hodiny péci, vyndej na mísu a posyp cukrem. Můžeš též užíti višní čerstvých, celých.

651. Kynutá štrudle s mákem.

Raised Dough Roll.

Utři 4 lžíce másla, vraz do toho šest celých vajec, hodně to rozmíchej, přidej lžíci cukru, koflík dobré smetany, pak dej do toho tolik mouky, aby z toho bylo těsto jako na buchtičky, osol trochu a přidej kousek rozmočených lisovaných kvasnic, hodně to vytluč a nech skynouti. Potom popraš vál moukou, dej naň skynuté těsto a vyválej je válečkem as na stéblo ztloušti. Dej do 2 koflíků tlučeného a v mléce uvařeného máku, půl koflíčku tlučeného cukru, drobounce nakrájenou kůru z půli citronu, smíchej to dobře, rozválené těsto hojně tím namaž, a sviň na štrudli. Vymaž kuthan máslem a nech štrudli upéci. Vyndej ji pak na mísu a posyp tlučeným cukrem.

652. Litá štrudle s tvarohem.

French Pancake Roll with Cottage Cheese.

Rozdělej v trochu mléce 8 lžic mouky, přidej k tomu pět celých vajec a lžíci cukru, a ostrouhanou kůru z jednoho citronu, malounko osol, dobře rozdělej, pak přidej tolik mléka, aby z toho bylo těstíčko jako na lívance. Namaž rozpálenou formu na omeletky aneb plech přepuštěným máslem, polej jej tence těstem, upeč je po obou stranách a klaď na čistý ubrousek. Utři na míse ½ libry tvarohu se lžicí másla, přidej k tomu pět žloutků, 6 lžic cukru, ostrouhanou kůru z půli citronu a hrstku přebraných a vypraných

hrozinek sultánek a dobře to promíchej. Namaž tím závinky, sviň a klaď je do kuthanu máslem vymazaného, popraš cukrem, podlej trochem vařeného mléka a nech v troubě při mírném ohni zvolna upéci, pak plechovou lopatkou po kusech vybírej a urovnej na mísu, popraš hojně cukrem a nes na stůl.

653. Litá štrudle s čokoládou.

French Pancake Chocolate Roll.

Ustrouhej na struhadle čtvrt libry čokolády, dej do kuthánku, přimíchej 6 lžic bílé mouky a též tolik cukru, pak do toho nalej kvart mléka, dobře to rozkloktej a uvař z toho na mírném ohni hustou kaši, musíš však mezi vařením neustále tím míchati. Pak vyklop kaši do mísy, nech ji prochladnouti, přidej do toho 2 lžíce nového másla, osm žloutků a dobře to utři, pak přimíchej zvolna z osmi bílků tuhý sníh a pomaž touto nadívkou lístky podle předešlého upečené. Sviň je a poklaď jeden podle druhého do kuthanu máslem vymazaného, posyp utlučeným cukrem, podlej trochem mléka a nech zvolna v troubě upéci.

654. Litá štrudle s višněmi.

French Pancake Cherry Roll.

Ze dvou kvartů višní vyber pecky, dej višně na kuthánek, přidej čtyry lžíce cukru, kousek na drobno rozkrájené citronové kůry a nech to vařit, až višně dostatečně zhoustnou, pak jimi poklaď lístky podle předešlého upečené, sviň je a klaď do kuthánku, máslem vymazaného, posyp cukrem, podlej trochem mléka a upeč v troubě do žlutava, pak vybírej plechovou lopatkou a urovnej na mísu, posyp hojně cukrem a nes teplé na stůl.

655. Máslové těsto.

Puff Paste.

Má-li se máslové těsto zdařiti, musí se upraviti pokaždé v chladném místě, těsto musí vždy máslo krýti a nesmí se přílišně moukou poprašovati. Vyper dobře libru čerstvého másla ve studené vodě, odejmi od něho asi dvě lžíce a to ostatní dej pod dva talíře do studena, možná-li k ledu. Vezmi na vál libru mouky rozdrob v ní ony dvě lžíce másla, udělej důlek, vraz do něho tři vejce, přidej trochu soli a podle potřeby přilej studené vody; udělej těsto, dobře je prohněť a dej je též pod dva talíře k ledu odpočinout. Když hodně ztuhlo rozválej je; totéž učiň s máslem; dej máslo na těsto, přelož ho na třikrát, rozválej to opět a přelož to s druhé strany tím samým způsobem jako předešle a dej to zas

do studena půl hodiny odpočinout. Pak to rozválej, opět přelož a zas to rozvlálej z tlouští brku. Těsto jest pak hotové k upotřebení. V létě jest záhodno připravovati toto těsto při ledu, aneb alespoň ve studeném sklepě.

656. Těsto k pajům.

Pie Crust.

Do kvartu prosáté mouky přidej koflík sádla a trochu soli, dobře to lžicí promíchej, pak přidej trochu studené vody, smáčkni těsto pevně dohromady, dej na vál moukou posypaný a jedním směrem je válečkem rozválej; přidáš-li do mouky půl lžičky prášku do pečiva, těsto nabude a zkřehčí. Množství toto postačí na dva pokryté aneb čtyry nepokryté paje. Chceš-li míti lepší těsto, smíchej kvart mouky s koflíkem másla a koflíkem sádla, přidej dva žloutky, špetku soli a trochu studené vody, a pokračuj jak svrchu podotknuto; stačí pro čtyry paje. Jiné těsto pro dva paje udělá se z pinty mouky, rovné lžičky prášku do pečiva a tolika sladké smetany, aby se mouka zavlhčila. Nejlepší paje však jsou z máslového těsta.

657. Jablkový paj.

Apple Pie.

Vylož pajovou formu tence rozváleným těstem, vyplň oloupanými, na tenké lístky nakrájenými přikyslými jablky, posyp je cukrem a skořicí, anebo muškátovou kuličkou, poklaď několika drobty másla, navlhči okraje vodou, pokrej paj opět těstem, přimáčkni kraje k sobě, přebytečné těsto odřízni, udělej svrchem několik zářezů a nech paj v mírné troubě tři čtvrtě hodiny péci. Sladkých jablek nikdy k pajům neužívej.

658. Jiný jablkový paj.

Rozkrájej oloupaná nakyslá jablka na tenké lístky, posyp je skořicí a cukrem, dej jich vrstvu do těstem vyložené formy, posyp je sultánkami dušenými s vínem, cukrem a drobně rozkrájenou citronovou kůrou, pak dej zase vrstvu jablek, přikrej paj těstem a pokračuj jak v předešlém čísle podotknuto.

659. Broskvový paj.

Peach Pie.

Oloupané a pecek zbavené broskve rozkrájej na čtvrtičky, neb drobněji, posyp je cukrem, pokrop dle libosti rumem a udělej z nich paj dle způsobu jablkového. Tak připraví se též paj švestkový a merunkový, jen že se oloupané švestky a merunky pouze rozpůlí a pecek zbaví.

660. Broskvový paj na jiný způsob.

Vylož formu těstem, oloupej broskve, rozpůl, pecky vyndej a poklaď jimi formu, aby byla plná, popraš to dvěmi lžicemi mouky, posyp koflíčkem cukru, aneb i více, nejsou-li broskve sladké, polej koflíčkem husté sladké smetany a dej péci.

661. Višňový paj.

Cherry Pie.

Vyloupané višně posyp cukrem, pokrop dle libosti brendou, popraš moukou a uprav z nich paj tím samým způsobem jako jablkový. Paje z jahod, malin, borůvek a hroznů se též tak připraví. Rozumí se samo sebou, že množství cukru musí se říditi dle sladkosti ovoce.

662. Ananasový paj.

Pineapple Pie.

Utři koflík cukru s půl koflíkem másla až se zpění, přidej pět rozkloktaných žloutků, koflík sladké smetany, jeden rozstrouhaný ananas, dobře promíchej, přimíchej zlehka z pěti bílků sníh, vyplň tím těstem vyložené formy dvou pajů a upeč. Tento paj peče se bez svrchní kůrky a musíš tudíž dříve nežli jej vyplníš. udělati silnější okraj buď z proužku těsta aneb přeložením okraje.

663. Rebarborový paj.

Pieplant or Rhubarb Pie.

Vyprané a oloupané rebarborové stonky rozkrájej na palec dlouhé kousky, pocukruj je hodně, vyplň jimi těstem vyložené formy, popraš moukou, pokrej svrchním těstem, udělej do něho několik zářezů a nech paj v troubě upéci. Nežli dáš rebarboru do paje, musíš napřed spodní těsto trochu moukou poprášiti.

664. Hroznový paj.

Grape Pie.

Vylož formu těstem, rozšlehej jedno vejce, přidej k němu půl koflíku cukru a velký koflík zrn z hroznů a rozestři to po formě. Popraš lžicí mouky, poklaď drobty másla a dej svrchní kůrku.

665. Vejcový paj.

Custard Pie.

Ušlehej tři vejce s kvartem mléka, pak přidej lžičku tlučené vanilky, koflík cukru, lžíci kukuřičného škrobu a špetku soli, dobře vše promíchej a vyplň tím dvě těstem vyložené formy a

nech upéci. Do krému můžeš též použíti pouze žloutků a z bílků a cukru můžeš udělati tuhý sníh, potříti jím pečené paje a nechat v prudší troubě trochu ztuhnouti.

666. Citronový paj.

Lemon Pie.

Nech vařiti v hrnku koflík mléka, přimíchej do něho lžičku škrobu s trochem mléka rozdělaného, nech varem obejít a pak vychladnout; potom přidej dvě vejce ušlehané se čtyřmi lžícemi cukru, ostrouhanou kůrou a šťávou z jednoho citronu, dobře to promíchej, vyplň tím dvě těstem vyložené formy a nech v mírné troubě půl hodiny péci. Chceš-li, můžeš přidati lžičku másla a použíti pouze žloutků; v tom případě udělej z bílků a cukru tuhý sníh, potři jím upečené paje a nech v prudší troubě ztuhnouti. Množství toto postačí na dva paje.

667. Citronový paj na jiný způsob.

Paní A. M. Krajíčková v Besídce.

Vezmu asi 3 sodové krekesy, aneb asi tolikéž žemličky, naliju na ně koflík mléka a nechám močit. Zatím ostrouhám 1 citron, vezmu 1 lžičku másla, jedno vejce a z jednoho žloutek a osladím dle chuti. Nyní to vše promíchám dohromady a vleju to do vyloženého těstem pajového talíře a dám péci. Když je pečený, ušlehám z jednoho vejce bílek a pomažu povrch a dám do trouby až povrch zhnědne, načež jej vyndám a nesu na stůl.

668. Citronový paj ještě na jiný způsob.

Dej vařit koflík vody; rozdělej velkou lžíci kukuřičného škrobu ve studené vodě a vmíchej to do té horké vody a nech to asi minutu povařit. Odstav a přimíchej lžíci másla a nech to prochladnout. Pak dej do toho tři žloutky, ostrouhanou kůru z jednoho citronu a šťávu z půl citronu a půl koflíku cukru. Mezi tím upeč spodní kůrku paje a když jest pečena, vlej připravenou smíšeninu na ni. Pak ušlehej ty tři bílky na hustý sníh, přidej lžíci cukru a šťávu z druhé polovice citronu, dobře rozmíchej a rozetři po paji a dej do trouby zhnědnout.

669. Tvarohový paj.

Cottage Cheese Pie.—Paní Terezie Steidlová v Besídce.

Pajový talíř pokryju dobrým křehkým těstem, vezmu koflík čerstvého dobrého tvarohu a ten rozdrolím na těsto, pak vezmu kousek másla asi jako vlaský ořech velký a to rozsázím po tom tvarohu; pak vezmu půl koflíku malých hrozinek dobře přebraných

a vypraných a posypu tím tvaroh. Pak udělám custard; dvě vejce rozšlehám, přidám koflík sladkého mléka, dvě lžíce cukru a jednu lžičku citronového extraktu. Dobře to vše zamíchám a poleju tím ten tvaroh a dám péci. Hrozinky se mohou vynechat, jest tak také dobrý.

670. Paj se zavařeninou.

Preserve Pie.

Vylož formu těstem, udělej silnější okolek, vyplň ji nějakou zavařeninou, povidly aneb marmeládou a pokrej mřížkovaně proužky těsta.

671. Paj s jablkovými povidly.

Apple Custard Pie.—Paní Terezie Vacková v Besídce.

Vezmu 3 koflíky vařených na sítku prosetých jablek, jeden koflík cukru, 6 dobře rozšlehaných vajec, kvart mléka, trochu sestrouhané muškátové kuličky, vše dohromady smíchám a vleju na připravené těsto. Když je pečený, potřu jej sněhem z bílku a dám do trouby oschnout.

672. Paj švestkový.

Prune Pie.—Slečna Anna Dundrova v Besídce.

Přebrané a na měkko uvařené švestky dobře rozmíchám, vyložím pájový talířek těstem, namažu těmi švestkovými povidly, aby bylo asi na půl talířku a dám jej péci. Když jest upečený, potřu jej sněhem z dvou vajíček, oslazeným třemi lžícemi cukru, dám jej zpět do trouby a zde jej ponechám tak dlouho, až sníh zhnědne.

673. Tykvový paj.

Pumpkin Pie.

Rozkrájej tykvové maso na malé kostky, dej je na rendlík s trochem vody, nech je na prudkém ohni do měkka uvařit, pak vodu sceď a maso sýtkem protlač. Dej do mísy kvart té kaše, přidej čtyry celá vejce, dva koflíky cukru, lžíci syrobu, lžičku strouhaného zázvoru, lžičku tlučené skořice, půl lžičky muškátového oříšku, půl koflíku rozpuštěného másla a tři pinty mléka, dobře vše dohromady promíchej, vyplň tím těstem vyložené formy na dva páje, a nech páj tři čtvrtě hodiny péci.

674. Smetanový paj.

Cream Pie.—Paní Božena Hanzlová v Besídce.

Vyložím talířek pajovým těstem. Než se upeče, vezmu 2½ koflíku sladké smetany, 3 lžíce cukru a dám to vařit. Mezi tím vezmu půl koflíku sladké smetany a 2 lžíce kornového škrobu, roz-

dělám kašičku a dám to do té vařicí smetany. Když jest to zhoustlé, vleju na ten pečený paj. Toto jest na dva paje. Může se dát třebas mouka, když není škrob, ale tento jest lepší. Na vrch pak dám dobře ušlehaný sníh s cukrem a posypu kokosovým ořechem. Na každý paj potřebuje se sníh ze dvou bílků a dvěmi lžicemi cukru.

675. Jiný smetanový paj.

Paní Božena Hanzlová v Besídce.

Udělám spodní těsto, vezmu koflík sladké smetany, koflík cukru a dobře to rozmíchám; pak vezmu tři bílky z vajec, dobře na sníh ušlehám a vleji to do té smetany, trochu zamíchám, dám na těsto a dám péci. Těsto se musí poďobat vidličkou, neb by se udělaly puklice. Péci se nechá do zlatova. Sníh se na něj dávat nemusí, neb jest takto dost bohatý.

676. Páj z kyselé smetany.

Sour Cream Pie.—Paní Gustie Kučerová v Besídce.

Vezmu koflík kyselé smetany, půl koflíku cukru, dvě vejce, půl koflíku drobných hrozinek, na špičku lžičky skořice, řebíček, muškátový oříšek, a půl lžičky sody, což vše dobře smíchám, na připravené těsto na talířku naleji a dám péci. Páj dělám o jedné kůrce. Jest dobrý, ale vydrží jen jeden den.

677. Masový paj.

Mince Pie.—Paní Sebaldina Sedláková v Besídce.

Vezmu 3 libry hovězího masa, krátké od krku, dobře uvařím, osolím a jemně rozsekám. Dám 2 libry hrozinek, 2 libry malých hrozinek, přebraných a dobře vypraných, půl libry citronády (citron). 3 oříšky muškátové, půl druhé libry loje od ledvin jemně usekaného, 8 velkých jablek oloupaných a drobně usekaných, pint kořalky, koflík cukru, pint moštu jablkového. Vše dohromady dobře promíchám a na plotně nechám dobře prohřát, až je to hodně vřelé, ale aby to nevařilo. Když to trochu prochladne, rozestřu to na formy, přikryji vrchní kůrkou a dám péci. Tento páj se jí vždy teplý.

678. Bublanina s višněmi.

Utři dvě lžíce čerstvého másla až se zpění, dej k tomu čtyry žloutky a dvě celá vejce, 4 lžíce cukru s kouskem tlučené vanilky a smíchej vše dobře. Pak k tomu přimíchej dva koflíky bílé mouky, koflík dobré smetany, trochu to osol, a dobře to vytluc. Vymaž pak kuthan máslem, dej do něho polovici těsta a na to

vrstvu pěkných velkých višní, posyp je cukrem a na vrch dej opět druhou polovici těsta. Dej to nyní do horké trouby a nech as hodinu zvolna péci.

679. Jablkové smaženky.

Apple Fritters.

Oloupej několik pěkných jablek, rozkrájej je na lístky z tloušťí brku, vyndej jádra, dej jablka do mísy, pokrop je trochem brendy, posyp je práškovým cukrem a nech je tak půl hodiny státi. Vraz do hrnečku dvě vejce, lžičku rozpuštěného másla, špetku soli a jenom tolik mouky, aby z toho bylo řídké těsto jako na kapanku a dobře to rozmíchej. Omoč v tom jablka kousek po kousku, usmaž je do zlatova v rozpáleném přepuštěném másle, urovnej je na mísu a popraš hojně cukrem. Do těsta můžeš též přidati trochu cukru a místo másla můžeš dáti několik lžic mléka.

680. Pomerančové smaženky.

Orange Fritters.

Oloupej dva neb více pomerančů, rozděl je na čtvrtičky, vyndej jádra, posyp pomeranče cukrem, omoč v těstě a usmaž. Tak připravují se též smaženky bananové; rozkrájené banány se však napřed posypou cukrem. Meruňky a broskve se napřed zbaví pecek, pocukrují a nechají se tak chvilku státi; pak se obalí v těstě a do zlatova usmaží. Čerstvé švestky se dusí napřed s cukrem a skořicí, pak se nechají vychladnouti, místo pecek se do nich nastrkají cukrované mandle, každá švestka se napíchne na tenký špejlek, omočí v těstě aneb strouhance a nechá usmažiti. Veškeré smaženky musí se předložiti horké a práškovým cukrem hojně posypané.

681. Smažené žemličky s třešněmi.

Crusts with Cherries.

S malých žemliček neb bandurků odkroj svršek, vyber z nich střídu a usmaž je v rozpáleném přepuštěném másle. Z třešní neb višní vyloupej pecky a udus s cukrem a drobnou citronovou kůrou. Naplň touto dušeninou žemličky, přikrej je odkrojenými kousky, urovnej je do mísy, polej červeným vínem a nech je v troubě upéci. Pak je posyp cukrem a dej na stůl. Místo třešní můžeš vzíti též jiné ovoce, aneb můžeš žemličky vyplniti různou marmeládou.

682.□ Krupičny svítek.

Farina Puff.—Paní M. Chadek v Besídce.

Vezmu 2 vejce, bílky rozšlehám, by se utvořil tuhý sníh; pak přidám dva žloutky, trochu soli a muškátu a cukru dle chuti;

pak z lehka sypu do toho krupičku, by se utvořilo ne příliš husté těsto. Nesmí to býti řídké, asi tak jako na lívance. Pak vymastím pájový talíř a svítek do něj vleju a dám péci do trouby. Je třeba by se rychle upekl do růžové barvy. Když jest svítek upečený, tak ho rozkrájím na kostky, mezi tím časem mám na kamnech mléko, a jakmile se počne vařit, vložím tam svítek a nechám několikrát varem přejít; pak vyndám každý kousek na talířek určený, poleji mlékem, v němž se svítek vařil a dám na stůl.

683. Svítek na jiný způsob.

Paní Terezie Vacková v Besídce.

Vezmu 6 vajec, dobře rozšlehám, osolím trošku a přisypu plný koflík pšeničné krupičky, vleju do vymaštěného pekáče a peku v horké troubě. Svítek strojím někdy s kyselou omáčkou, jindy opět jej zavařuji do sladkého mléka.

684. Moučný svítek.

Wheat Flouer Puff.

Utři 4 lžíce másla až se zpění, přidej k němu šest celých vajec, 4 lžíce cukru, 2 koflíčky prosáté pěkné mouky, tři lžíce smetany, trochu to osol a dobře rozmíchej, pak vymaž plechový kuthánek máslem, nalej těsto as do polovice kuthánku a nech je v troubě zvolna upéci, pak svítek z trouby vyndej, propíchni jej několikrát malým nožem až na dno, nalej naň studeného mléka, a za chvíli, když se bylo mléko do svítku vsáklo, přidej ještě tolik mléka jako předešle, musíš ale mléko osladit a trochu vanilky přidati, pak když je již svítek dosti mlékem nasáklý, tedy jej od ohně odstav, slej s něho ostatní mléko, vyklop jej na mísu, podlej teplou vinnou omáčkou a nes na stůl.

685. Moučný svítek s mozečkem.

Puff with Calf's Brain.

Rozpusť tři lžíce čerstvého másla, přidej tři plné vařečky mouky, nech to zpěniti, přilévej zvolna k tomu pint vařícího mléka a neustále tím míchej, i nech to pak tak dlouho vařit, až je z toho hebounká kaše, pak ji nech vystydnouti. Přidej šest žloutků a hodně to rozmíchej, trochu osol, pak přidej ze tří bílků sníh a lehce vše promíchej. Pomaž máslem mělký kuthan, a upeč ze tří dílů upravené kaše svítek do zlatova. Zatím ovař v slané vodě půl druhého mozečku, vyber žilky, rozkrájej jej na malé lístky, dej je na kuthan, přidej malý kousek másla, rozsekanou petruželovou nať, na drobno nakrájenou cibuli, osol trochem tlučeného pepře, okořeň a nech chvíli dusiti. Vymaž kuthan máslem, rozkroj upe-

čený svítek na tři části, vlož jeden list na kuthan, pokrej jej částí mozečku pak vlož na to druhou část svítku, pokrej zase mozečkem, vlož na to třetí část svítku, pokrej opět mozečkem a dej na to nyní čtvrtý díl surové kaše, postav kuthan do velkého kuthanu s vařící vodou a nech tak tři čtvrti hodiny v páře vařiti, vyklop na mísu a nes rychle na stůl.

686. Svítek žemličkový.

Bread Puff.

Ostrouhej kůrku ze čtyr žemliček a rozmoč střídku asi v pintu smetany. Pak utři 4 lžíce másla s třemi žloutky, přimíchej k tomu rozmočené žemličky, osol to a přimíchej lehce ze tří bílků sníh, a pak strouhanou žemličkovou kůrku. Vymaž mělkou formu máslem, vysyp jí strouhanou žemličkou, nalej do ní smíšeninu as na palec zvýší a pak svítek upeč.

687. Svítek z telecích jater.

Calf's Liver Puff.

Omej půl libry pěkných telecích jater, ustrouhej je na struhadle a protlač je pak skrze sejtko. Nech rozhřáti 3 neb 4 lžíce hovězího morku, proceď jej a tři pak tak dlouho, až se zpění, přimíchej pak k němu 3 žloutky jeden po druhém, 10 lžic žemličky neb bílého chleba v dobrém mléce namočeného a dobře vymačkaného, přidej k tomu ta rozstrouhaná játra a dobře to utři, přimíchej pak k tomu na drobno usekané citronové kůry, trochu tlučeného pepře, osol to a dobře promíchej, přimíchej pak k tomu ještě zvolna ze tří bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem, posyp rozstrouhanou houskou, naplň ji tou smíšeninou a nech v troubě ne příliš horké hodinu péci.

688. Svítek z telecího masa.

Veal Puff.

Vezmi libru telecího masa, kousek plstního sádla, kousek citronové kůry, žemličku neb krajíček bílého chleba v mléce namočený a vymačkaný a vše dohromady sesekej. Utři 2 lžíce másla, rozmíchej do něho čtyry celá vejce, přidej k tomu tu sekaninu, přilej dvě lžice smetany, osol a přidej trochu tlučeného pepře a dvě lžíce rozstrouhané žemličky, a vše dobře rozmíchej. Vymaž kuthan máslem, naplň tou sekaninou, dej do trouby a nech upéci. Upečený svítek rozkrájej na kousky a nes na stůl.

689. Svítek ze sušených hub.

Dried Mushroom Puff.

Vyper v studené vodě pint sušených hub a uvař je v slané vodě do měkka, pak vodu sceď, nadrobno je rozsekej, utři na misce dvě lžíce másla, vraz do toho čtyry celá vejce, rozmíchej to, přidej k tomu rozsekané houby, dvě ostrouhané v mléce namočené vymačkané žemličky neb dva krajíčky chleba, kousek na drobno rozkrájené citronové kůry, špetku kmínu, okořeň to trochem květu, osol a dobře to promíchej, vymaž kuthánek máslem, vysyp ostrouhanou žemličkovou kůrou, vlej to do něho a nech v troubě upéci, vyklop to pak na mísu a dej celé na stůl, aneb to rozkrájej a oblož tím špenát, čočku aneb jinou zeleninu.

690. Svítek z vajec.

Egg Puff.

Uvař deset vajec na tvrdo, oloupej a rozkrájej je na drobno, utři tři lžíce másla až se zpění, přidej k tomu pět žloutků, dobře to rozmíchej, přidej ještě jednu v mléce namočenou ostrouhanou a s kouskem másla utřenou žemličku, trochu květu, několik lžic smetany, osol to, dej do toho rozkrájená vejce, dobře to rozmíchej, pak zvolna přimíchej z bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem, vlej smíšeninu do ní a nech v troubě upéci, vyklop to pak na mísu a dej na stůl.

691. Moučný svítek s vanilkou.

Vanila Puff.

Dej do hrnku pět žloutků, dvě lžičky tlučeného cukru, pint mléka, trochu to osol, přidej tolik mouky, aby to bylo jako na husté kapání a hodně to promíchej; konečně k tomu přimíchej z pěti bílků sníh. Rozpal kousek másla na kuthánku, vlej to do něho a nech v troubě upéci. Svař kousek vanilky s kouskem cukru v pintu smetany, vlož do toho rozkrájený svítek.

Aneb: rozkloktej v této smetaně pět žloutků a lžičku mouky, míchej tím na plotně tak dlouho až to zhoustne a podej k svítku zvláště v mísce.

692. Nákypy.

Puffed Puddings.

Nákypy čili puddingy rozeznáváme dvoje a sice vlastní a pravé nákypy pečené, (Puffed Puddings) a puddingy vařené.

Aby se nákyp podařil, jest především zapotřebí tuhého sněhu z čerstvých bílků, který se musí pozvolna a zlehka k těstu přimíchati; za druhé musí býti forma neb nádoba mělká, aby teplota v

troubě mohla stejně účinkovati, dále musí býti dobře máslem vymazaná, strouhanou žemličkou vysypaná a pouze do polovice těstem naplněná; za třetí musí býti čas dobře vypočten, tak aby se upečený nákyp mohl ihned na stůl nésti, neboť několik minut stačí, aby veškeré úhlednosti pozbyl.

693. Krupičný nákyp.

Puffed Farina Pudding.

Z kvartu mléka a půl libry krupice uvař hustou kaši; utři tři lžíce másla, až se zpění, přimíchej do něho poznenáhla šest žloutků, přidej uvařenou kaši, šest lžic drobného cukru, ostrouhanou kůru z půli citronu, dobře to rozmíchej, něco málo osol a pak zlehka přimíchej ze šesti bílků sníh. Dej to do formy máslem vymazané, popraš cukrem a nech tři čtvrtě hodiny v troubě dobře prohřáté péci. Místo krupičné můžeš též vzíti kaši ze strouhanky, kapanky aneb v mléce vařené nudle.

694. Rýžový nákyp.

Puffed Rice Pudding.

Půl libry přebrané a dobře vyprané rýže svař v mléce neb smetaně na hustou kaši a nech ji vychladnouti; pak přidej dvě lžíce másla, osm žloutků, ¼ libry cukru, trochu vanilky, trochu ustrouhané citronové kůry a štipec soli, čtvrt hodiny tím míchej pozvolna přimíchej tuhý sníh z osmi bílků, dej to ihned do formy, popraš cukrem, nech v troubě tři čtvrtě hodiny péci, pak popraš opět cukrem a nes na stůl. Tak připravuje se též nákyp sagový.

695. Žemlový nákyp.

Puffed French Roll Pudding.

Odkroj kůru ze čtyr žemliček, rozmoč je v mléce a rozmíchej tak, aby z toho byla hustá kaše; pak přidej půl koflíku cukru, čtvrt libry tlučených oloupaných mandlí, kousek drobně rozkrájené citronové kůry, osm žloutků a trochu soli, dobře to rozmíchej, přidej pozvolna z osmi bílků sníh, vlej to do vymazané a vysypané nádoby a nech půl hodiny v troubě péci. Vezmeš-li místo žemliček bramborovou kaši, máš nákyp bramborový.

696. Rýžový nákyp.

Rice Pudding.—Paní Terezie Steidlová v Besídce.

Koflík dobře vyprané rejže dám vařit do vařící vody 10 minut, pak vodu scedím, nechám chvíli stát odkrytou na kamnech aby se vypařila, pak přidám vrchovatou lžíci másla, vidličkou je zamí-

chám do té rýže, trochu osolím a přidám koflík sladkého mléka a nechám pozvolna vařit půl hodiny až rýže jest měkká. Pak vysypu rýži na mísu, nastrouhám trochu muškátového oříšku, přidám dvě lžíce cukru (může se dáti více cukru, podle chuti), a ze 4 vajec žloutky rozšlehané, a naposled ze 4 vajec sníh, načež to vleju do formy dobře vymaštěné a dám péci do hodně horké trouby. Když se upekl, posypu cukrem a nesu na stůl.

697. Rýžový nákyp na jiný způsob.

Anna Janatová v Besídce.

Kotlík rýže vyperu ve vřelé vodě, naliju na ní vařicí mléko a nechám na mírném ohni asi na polovic rozvařit v řídkou kaši. Když vychladla, rozbiju pět vajec, žloutky zvlášť rozšlehám s cukrem, pak smíchám s tou kaší, přidám citronovou šťávu, aneb jen kůru; naposled rozšlehám bílky zvlášť na sníh, zlehka do té kaše přimíchám a vleju do formy, kterouž jsem již dříve vymazala máslem a vysypala bílým chlebem neb suchary. Postavím ji do jiné nádoby s vařicí vodou, přikryji a nechám takto tři čtvrtě hodiny na mírném ohni vařit. Pak to dám na čtvrt hodiny do trouby, by to vrchem zčervenalo. Každý nákyp je nejlépe dávat hned z trouby na stůl, poněvadž když dlouho stojí, tak jaksi zvodnatí.

698. Rýžový nákyp ještě na jiný způsob.

Slečna Tejralová v Besídce.

Dám vařit koflíček rýže do kvartu mléka a když se to povaří, nechám to vystydnout, pak nastrouhám tvrdý pšeničný chléb, dám ho na máslo do zlatova usmažit; rozšlehám pět vajec, pak vymastím formu na bábovku studeným máslem, dokola tím chlebem posypu aby na ní rýže nechytla, dám kolem na dva prsty rýže a na to dám vrstvu rozšlehaných vajec a pak hrozinky, skořici a cukr a pomastím to a vrstvuji rýži znova. To opakuji třikrát a pak to dám do trouby zvolna péci.

699. Nákyp z kukuřičné škrobové mouky.

Corn Starch Pudding.—Paní Sebaldina Sedláková v Besídce.

Vezmu jeden koflík mléka a nechám je svařit. Pak vezmu dvě lžíce vody, jeden a půl lžíce kukuřičné škrobové moučky, kterou drobet osolím a dobře rozmíchám a vleji do toho vařícího mléka. Dobře tím míchám a když to zhoustne, odstavím. Mezi tím co se mléko vaří, ušlehám z jednoho bílku tuhý sníh a když to z plotny sundám, tedy sníh do toho zamíchám, a dám do koflíčků vystydnout. Omáčku dělám na to takto: Dám vařit kvart mléka.

pak vezmu do koflíku lžíci studeného mléka, jeden žloutek a tři lžíce cukru, vše rozmíchám a vleju do toho vařícího mléka a míchám, aby se nepřipálilo. Ono to hned zahoustne, načež to odstavím a dám do toho pár kapek vanilky a dám do studena. Když dávám na stůl, vyklopím pudding z koflíčků na talířky a omáčkou poleji.

700. Chlebový nákyp.

French Puff Pudding.—Paní Antonie Šafářová v Besídce.

Oloupaná a jemně rozkrájená jablka v páře udusím a pak na vymaštěný pekáč dám vrstvu strouhaného tvrdého chleba a vrstvu jablek, trochu skořice, cukru, hrozinek sultánek a trochu rozsekaných mandlí, načež opět vrstvu chleba atd. Tak pokračuju až se nádoba naplní. Nyní vezmu 6 vajec, z nichž 3 bílky dám stranou a ostatní dobře rozšlehám s dvěma koflíky sladké smetany. Tímto pak připravenou smíšeninu poleji a v mírné troubě hodinu peču. Mezi tím než jest to pečené udělám z oněch 3 bílků sníh, kterým to opět poleju a strčím ještě na minutu do trouby.

701. Chlebový nákyp s vínem.

Bread Pudding with Wine.—Pan V. Pulec v Besídce.

Rozstrouhej housku neb tvrdý bílý chleb. Pak utři dvě lžíce másla a vraz do něho 4 žloutky jeden po druhém. Na každý žloutek přidej lžíci cukru. Přidej citronové kůry a lžíci aneb dvě strouhaných mandlí a vmíchej do toho tu rozstrouhanou housku. Housky budiž tolik co cukru, tedy asi 4 lžíce. Z oněch 4 bílků ušlehej tuhý sníh, až se krájí a přimíchej jej na třikrát a pokaždé promíchej, ale ne třít, jen všecko lžicí převracet. To se dá na pekáč a peče. Když jest to pečené, poleje se to koflíčkem horkého vína s cukrem.

702. Čokoládový nákyp.

Puffed Chocolate Pudding.

Tři lžíce ustrouhaného chleba neb žemličky rozdělej znenáhla s mlékem, přidej dvě unce másla, dvě unce cukru, nech to za ustavičného míchání svařit a pak vystydnout; potom přidej čtyry tabulky ustrouhané čokolády, trochu drobné citronové kůry, šest žloutků, dobře to utři, přimíchej ze šesti bílků tuhý sníh, dej to do máslem vymazané a žemličkou vysypané formy, nech nákyp zvolna upéci, pak ho vyklop na mísu a posyp cukrem.

703. Jahodový nákyp.

Puffed Strawberry Puding.

Kvart pěkných jahod rozmačkej a proceď je sýtkem; nech na rendlíku rozpustiti neplný koflík cukru s trochou vody, nesmí to však zhnědnouti, vlej ho na mísu, přidej protlačené jahody, dobře to rozmíchej a pak poznenáhla přimíchej tuhý sníh z desíti bílků, až to hodně zhoustne a lžíce v tom státi zůstane. Vymaž plechovou mísu máslem, dej do ní tu smíšeninu hezky do vršku, posyp tlučeným cukrem a nech v troubě zvolna upéci. Když začne nákyp zevnitř pukat, jest upečen. Pečeš-li nákyp na míse z kameniny, postav ji do trouby na plech hodně solí posypaný. Týmž způsobem připraví se nákyp z malin a jiného ovoce.

704. Smetanový nákyp.

Puffed Cream Pudding.

Utři dvě lžíce másla, přidej k němu čtvrt libry utlučených oloupaných mandlí, čtvrt libry tlučeného cukru, osm žloutků, čtyry sběračky husté kyselé smetany, z půl citronu rozkrájenou kůru a nejméně čtvrt hodiny to tři; pak přidej z osmi bílků tuhý sníh, dej to do formy, nech v troubě upéci, posyp cukrem a předlož.

705. Švestkový nákyp.

Prune Pudding.—Sl. Emma Rosická v Besídce.

Rozšlehám dvě celá vejce, dám do nich dvě lžíce cukru, přileji koflík mléka a tři polívkové lžíce rozhřátého másla (sádlo se může vzít též pakli máslo není při ruce), osolím štipcem soli a pak do toho zamíchám koflík mouky s dvěmi malými lžičkami prášku na pečení (baking powder). Pak vymastím plechovou misku a dám do ní polovici toho těsta, načež pokladu hustě vařenými švestkami, z kterých dříve pecky vyndám, posypu cukrem a skořicí, a pak vyliju druhou polovici těsta navrch, aby byly švestky úplně pokryty. Peču to dobré půl hodiny a pak dávám na stůl se šlehanou smetanou. V době broskví může se nákyp tento dělati s čerstvými broskvemi a je ještě chutnější.

706. Švestkový nákyp na jiný způsob.

Sl. F. Mikulenkova v Besídce.

Utřu šest žloutků s půl koflíčkem cukru tak, až se to zpění, načež do toho dám několik ustrouhaných mandlí, usekanou kůru z půl citronu, a kousek másla. Mezi tím dám vařit půl libry usušených švestek, z nichž když jsou vařené, sleji šťávu na dvě ustrouhané housky. Švestky se rozsekají a dají se i s houskou

na níž slita byla šťáva z nich, k utřeným žloutkům, k nimž se přidá konečně ještě sníh ze šesti bílků. Těsto vleje se pak do dobře vymazané formy a nechá se to hodinu v páře péci, dá se totiž na hlubokou mísu horká voda, do kteréž se forma postaví a dobře přikryje a dá se do trouby. Když jest pudding upečen; vyklopí se, posype cukrem a postříká rumem.

707. Nákyp z jablek.

Puffed Apple Pudding.—Sl. E. B. v Besídce.

Vymažu formu máslem a vysypu ji strouhanou žemličkou; pak jí pokladu vrstvou pokrájených jablek, posypu je tlučeným cukrem a drobně nakrájenými mandlemi, na to dám opět vrstvu jablek, zase je posypu a tak pokračuju až je forma do polovice plná. Nyní odměřím 2½ koflíku mouky a koflíček cukru. Čtyry vejce roztluču na misku a třu je půl hodiny s tím cukrem. Pak do toho zlehounka vmíchám tu mouku, přidám k tomu buď citronovou neb vanilkovou chuť, naleju na jablka a nechám to hodinu zvolna péct. Je to výborný nákyp.

708. Citronový nákyp.

Puffed Lemon Pudding.

Utři lžíci másla, přidej koflík cukru, čtyry žloutky, kvart mléka a dva koflíky strouhaného chleba. Ostrouhej kůru z jednoho citronu, přidej ji k tomu, i šťávu z citronu a dobře rozmíchej. Vymaž formu máslem, dej to do ní a nech péci půl hodiny. Mezi tím ušlehej čtyry bílky, přidej půl koflíčku cukru a šťávu z jednoho citronu a když jest nákyp upečen, potři jej tím povrchu a dej na chvíli do trouby, aby to zhnědlo.

709. Pomerančový nákyp.

Orange Pudding.

Oloupej a rozloupej čtyry velké pomeranče, dej na puddingovou mísu, posyp koflíčkem cukru a nech státi. Dej vařit kvart mléka a když se vaří, rozmíchej dvě lžíce kukuřičného škrobu ve studeném mléce a vmíchej do vařícího mléka, přidej půl koflíčku cukru, tři žloutky, zamíchej a když to zhoustne, odstav a nech prochladnout. Když to vychladlo, polej tím pomeranče. Pak ušlehej tři bílky, přidej lžíci cukru, rozetři to povrchu a dej do pece zhnědnout.

710. Nákyp krupičkový.

Farina Pudding.

Dej vařit dva koflíčky mléka a když se vaří, vsyp do něho čtyry lžíce krupičky, nech vařit asi dvě minuty za stálého míchání. Osol, odstav a nech vychladnout. Pak utři dvě lžíce nového másla až se zpění, rozetři se třemi žloutky, dej do toho vychladlou kaši a přimíchej do toho dvě lžíce cukru a ze tří bílků tuhý sníh. Vymaž puddingovou formu máslem, poklaď dno nakrájenými na lístky jablky, posyp cukrem a skořicí a rozetři na ně vrstvu kaše. Pak dej opět vrstvu jablek a navrch znovu kaši a dej to na půl hodiny péci.

711. Nákyp tapiokový.

Tapioca Pudding.

Dej na noc močit půl koflíčku tapioky do pintu vody. Ráno přilej do toho koflík vařící vody a nech vařit as hodinu, až je to provařené jako vařený škrob. Přidej pak do toho dvě lžíce cukru. vymaž puddinovou formu máslem, rozetři vrstvu tapioky po formě, poklaď na koláčky nakrájenými jablky, aneb ananasem, dej opět vrstvu tapioky, pokračuj, až vše spotřebuješ a dej to na půl hodiny péci. Tento pudding chutná nejlepší studený se smetanou a cukrem.

712. Bramborový nákyp.

Potato Pudding.—Paní Svobodová v Besídce.

Vezmu 5 neb 6 prostředních brambor, oloupám a dám je vařit; když jsou vařeny, scedím vodu a brambory dám do sítka, kterým je do misky protlačím. Mezi tím dám ohřát na kamnech koflík mléka, do něhož dám lžíci másla. Do protlačených bramborů dám 2 žloutky, sůl a pepř, horké mléko s máslem a ze dvou bílků na tuho ušlehaný sníh, načež vše dohromady smíchám, vymastím formu máslem, naleju do ní a dám do horké trouby péci. Peču nákyp as 20 minut a dám zrovna na stůl. Stojí-li nákyp po upečení, tedy opadne.

713. Vařené nákypy čili puddingy.

Puddings.

Puddingy vaří se buď ve formě v páře aneb v ubrousku ve vařící vodě. Vaříš-li pudding v páře, postav formu do pařáku zasazeného ve spodní nádobě, v které se voda vaří. Formu dobře přiklop, aby voda, která uvnitř pařáku tvoří se z páry na pokličce usazené do ní netekla a pařák dobře přiklop. Vař ho na

plotně as hodinu a dle potřeby přilévej vařící vody; nežli ho dáš na stůl, dej ho na chvíli do trouby aby po vrchu ztuhl. Vaříš-li pudding v ubrousku, pomaž čistý ubrousek hodně máslem, vlož do něho smíšeninu, zavaž ho pevně silnou nití, ale tak, aby měl pudding v ubrousku volnost; musíš ho vařiti přikrytý ve větší nádobě s tolika vařící vodou, aby pudding v ní plovati mohl a dle potřeby vařící vody přilévej.

714. Plum pudding.

Paní Sebaldina Sedláková v Besídce.

Vezmi jeden koflík jemně usekaného loje od ledvin, jeden koflík cukru a jeden koflík hrozinek bez peciček, jeden koflík vypraných usušených korintek (malých hrozinek), jeden koflík pokrájeného citronátu, jeden koflík mouky, ½ libry bílého chleba ustrouhaného, 4 vejce, 4 lžíce brandy, ½ lžičky nového koření a půl lžičky hřebíčku. K tomu pak dám koflík mléka, do něhož přidala jsem něco soli a dám to vše do ubrousku moukou posypaného, načež to lehce zavážu a dám vařit. Při vaření to vykyne. Nechám to vařit 1½ až 2 hodiny.

715. Dobrý a laciný pudding.

Paní Marie Bukáčková v Besídce.

Vezmi půl koflíku syrobu, půl koflíku horké vody, do kteréž přidej lžičku sody a půl koflíku velkých, pecek zbavených a na drobno rozsekaných hrozinek, jedno rozšlehané vejce a koflík a půl mouky. Když mám to vše připraveno, namočím malý puddingový pytlík do horké vody, popráším jej moukou, a smíšeninu do něj vleju a zaváži, ale jen volně, aby smíšenina měla dost místa k vykynutí, až se počne vařit. S pytlíkem nechám to vařit ve vroucí vodě jednu hodinu. Omáčku na něj dělám z jednoho koflíku cukru, půl koflíku vody, půl koflíku másla a velké lžíce ryvízové huspeniny, což vařím pět minut.

716. Tvarohový pudding.

Sweet Cheese Pudding.

Utři dobře libru tvarohu, přidej čtyry celá vejce, dvě unce másla, půl libry krupice, malounko to osol a půl hodiny tím míchej. Pak pomaž čistý ubrousek máslem, posyp strouhanou žemličkou, vlož do něho připravený tvaroh, volně to zavaž, vlož do vařící vody a nech hodinu vařit. Pak vyndej pudding na mísu, posyp ho ustrouhanou žemlovou kůrou a polej rozpáleným novým máslem.

717. Makový pudding.

Poppyseed Pudding.

Utluč neb umel jemně dvě unce máku, dej ho do misky, přidej dvě unce cukru, dvě unce tlučených mandlí, drobně rozkrájenou kůru z jednoho citronu, sedm tlučených hřebíčků, pět žloutků a čtvrt hodiny tím míchej; pak přidej z pěti bílků sníh, dej to do máslem vymazané a žemličkou vysypané formy a nech to hodinu v páře vařit. Potom ho vyndej na mísu a polej omáčkou z čokolády.

718. Třešňový pudding.

Cherry Pudding.

Rozmoč ve vařícím mléce střídku ze tří žemliček, dej do rendlíku na tři unce rozpuštěného čerstvého másla a míchej tím, až je z toho hladké těsto; pak to odstav, přidej trochu drobné citronové kůry, tři lžíce drobného cukru, nech to vychladnouti, potom přidej dvě unce tlučených mandlí, šest žloutků a dobře dohromady rozmíchej. Vezmi libru třešní, vyndej pecky, třešně dej na rendlík s trochem vína a cukru, nech je chvíli povařit a dej je na sítko, aby stekla šťáva, poněvadž by jinak pudding byl těžký. Pak přidej třešně k ostatní smíšenině, opatrně promíchej a přimíchej ze šesti bílků sníh. Vymaž formu máslem, vysyp strouhanou žemličkou a nech pudding tři čtvrtě hodiny v páře vařit. Pak ho vyndej na mísu a polej třešňovou omáčkou.

719. Smaženec.

Fritture.

Dej do hrnku šest žloutků, dvě lžičky cukru, čtyry plné lžíce mouky, trochu to osol, přidej koflík dobrého mléka a hodně to rozdělej. Ušlehej z bílku sníh a přimíchej jej lehce do těsta. Rozpal dvě lžíce másla na mělkém kuthanu, vlej do něho těsto a nech smažit až to dostane ze spodu pěkný škraloup, pak to opatrně obrať, rozšťouchej lžící, posyp cukrem a dej na stůl.

720. Smaženec žemličkový.

Crumb Fritture.

Skrájej třídu z bílého chleba neb žemliček na tenké lístky. Rozkloktej tři celá vejce v pintu mléka, trochu to osol a vlej to pak na rozkrájený chleb a nech chvíli stát, až se rozmočí. Nech pak na kuthanu rozhřáti 1½ lžíce másla, dej do něho namočené žemličky a nech to smažit, až je vespod pěkný žlutý škraloup, lžící to rozšťouchej a nech opět smažiti. Když smaženec chceš dáti na stůl, posyp jej hojně tlučeným cukrem a tlučenou skořicí.

721. Smaženec s jablky.

Apple Fritture.

Oloupej dvanáct pěkných jablek, nakrájej je na tenké lístky. Vymaž formu máslem a vysyp strouhanou žemličkou, dej do ní pak vrstvu nakrájených jablek asi na palec ztloušti, posyp tlučeným cukrem a přebranými i vypranými hrozinkami, pak pokrej to vrstvou strouhané housky a tak vrstvy tyto neustále střídej, až vše spotřebuješ; poslední vrstva musí však býti ze strouhané žemličky neb chleba, kterouž pak poklaď kousky čerstvého másla; dej to pak do trouby a nech péci. Mezi tím přilévej po troškách koflík obyčejného bílého vína a když je to upečené, vyklop to na mísu. posyp cukrem a nes na stůl.

722. Smaženec krupičný.

Farina Fritture.

Ve kvartu mléka nech svařiti 2 lžíce cukru, přidej kousek nového másla, trochu to osol a zavař do toho koflík pěkné krupičky, začasté tím míchej a nech hodně zhoustnouti. Vyndej pak tu kaši na mísu a když je na polo vychladlá, rozmíchej do ní šest celých vajec a kousek nového másla. Rozpal na kuthanu 3 lžíce másla, dej do něho tu kaši, přiklop kuthan pokličkou a nech kaši tu péci, až dostane sespod pěkný škraloup, pak to obrať a nech hodně vypéci, rozšťouchej pak lžicí, narovnej na mísu, posyp cukrem a nes na stůl.

723. Smaženec rejžový.

Rice Fritture.

Vyper několikráte v horké vodě asi koflík pěkné rejže, nech ji vařiti v kvartu dobrého mléka, přidej dvě lžíce cukru, trochu osol a nech ji vařiti do měkka. Vyndej pak kaši na mísu, nech ji vychladnout a utři ji pak s čtyřmi vejci a kouskem másla. Rozpal čtyři lžíce másla v kuthanu, dej do něho rozmíchanou kaši a nech upéci jako předešlý smaženec.

724. Žemlová bába.

Brown Betty.

Rozkrájej šest tvrdých žemliček neb krajíců bílého chleba na tenké lístky, rozkloktej tři vejce ve kvartu mléka, osol to a nalej na rozkrájené žemličky. Vymaž kuthan máslem, vlož do něho vrstvu smočených žemliček, pokrej je vrstvou oloupaných a na lístky nakrájených jablek, posyp hrozinkami, tlučeným cukrem a tlučenou skořicí, a nyní dále tyto dvoje vrstvy tak dlouho střídej, až vše

spotřebuješ. Rozkloktej pak opět trochu smetany s dvěma žloutky, nalej na žemlovou bábu, pokladʼ ji kousky čerstvého másla a nech v troubě upéci.

725. Topinky.

Plain Toast.

Topinky pod vejce, šunku, koroptve atd. připravují se jednoduše takto: Bílý chléb zatvrdlý, dva neb tři dny starý, se nakrájí na krajíčky a do světlohněda po obou stranách v troubě se usuší, potře máslem a složí jeden na druhý. Též samoten je chutný ke kávě.

726. Topinky v mléce.

Milk Toast.

Usuš topinky na prvně uvedený způsob. Zvař pak kvart mléka, rozdělej lžíci mouky s trochou studeného mléka, přidej to do vařícího mléka a mimo to ještě lžíci másla a trochu soli. Nech to varem obejít; pak dej topinky usušené na hlubokou mísu a polej je tím mlékem a podej hned na stůl, dříve než se rozmočí.

727. Topinky máčené.

Diped Toast.— Marie Irena Folkova v Besídce.

Nakrájím chléb na krajíčky, které jen lehce omočím po jedné straně v mléce, pak položím jeden vedle druhého na pekáč. Smíchám potom cukr se skořicí neb rozstrouhanou pomorančovou neb citronovou kůrou a tím chléb posypu. V mírně rozpálené troubě to nechám usušit a mám dobré suchary ke kávě.

728. Pařenky ze suchého chleba.

Milk Toast.—Paní Josefka Vávrová.

Dej dva koflíky mléka vařit; asi půl libry dobrého másla dej rozhřát. Chleba se nakrájí na tenké krajíčky. Když se mléko vaří, dává se tam jeden krajíček za druhým. Když se dost rozmočil, dá se na talíř. Pak se rozhřátým máslem lžičkou poleje; potom se vezme utlučený mák a dá se do něj trochu cukru, čímž krajíčky se posypou. Však chleba se do mléka nesmí dát najednou, jen 3 neb 4 krajíčky.

649. Pařenky na jiný způsob.

Tvrdé rohlíky, housky, neb bílý chleb rozkrájej na kostky, dej do hliněné mísky a polej horkým mlékem. Koflík mléka na půl galonu pečiva postačí. Přikop plechovým talířem a dej do mírně

horké trouby na půl hodiny. Pak to vyndej, protřes, vyklop na jinou mísu, polej rozpáleným čerstvým máslem a posyp mákem smíchaným s cukrem.

730. Vinné řízky.

French Toast with Wine.—Paní Janatová v Besídce.

Ustrouhám housku neb bílý chléb, vezmu hrst oloupaných a rozsekaných mandlí, citronovou a pomerančovou kůru, trochu skořice, dva žloutky a z dvou bílků sníh. Vše se smíchá a sníh naposled. Tímto natřu 14—16 krajíčků bílého chleba, které pak v neslaném másle neb dobrém sádle smažím potřenou stranou dolů. Pak obrátím a nepotřenou stranu jen docela málo osmažím, ale pozorně, aby se nepřipálila. Pak dle libosti ocukruju a bílým neb červeným vínem poleju.

731. Osmažený chléb.

Fried Bread.

Zatvrdlý bílý chléb nakrájej na krajíčky. Na 8—10 krajíčků rozšlehej tři vejce, přidej k nim půl koflíčku mléka a osol. Na železný kastrol dej čtyry lžíce sádla a když se rozpálí, omáčej chléb ve vejci a osmaž hezky do žluta po obou stranách. Podej horký se syrobem neb medem.

732. Sandviče.

Sandwiches.

Sandvič pozůstává ze dvou tenkých řízků chleba, mezi které položí se tenký řízek masa, jazyka, sýra a p. K sandvičům béře se nejlépe dva dny starý chléb bez děr, bílý neb žitný, který se rozkrájí na stejné, asi čtvrt palce tlusté řízky. Maso musí býti libové, měkké a šťavnaté, dobře upečené neb uvařené a rozkrájené na tenké, stejné řízky. Okraje sandvičů mají býti rovné a vložené věci nemají nikdy přesahovati. Kdyby sandviče před upotřebením osýchaly, namoč ubrousek ve studené vodě, do sucha vyždímej a sandviče ním přikrej. Také se může každý sandvič zabaliti do tenkého voskovaného papíru. K sandvičům podává se hořčice.

PEČIVO OBYČEJNÉ.

Domácí chléb.

V městech jest k dostání pečiva všeho druhu a tedy i chleba v hojnosti a poměrně dosti levně, ač i tu vyplatí se šetrné hospodyni, obzvláště v době zimní, kdy se udržuje oheň k vůli teplu v kamnech po celý den, aby sama pekla chleba, který jest nezbytným při každém jídle. Pečení chleba vyžaduje dosti pilné pozornosti, bedlivosti a zkušenosti. Musíť se bráti bedlivý zřetel k různým těm postupům prací, jež všechny dlužno náležitě konati, má-li výsledek býti zdařilým. Předně musí být kvásek náležitě zadělán, za druhé musí být těsto náležitě propracováno a zkynuto a za třetí musí se pečení díti patřičným způsobem.

Na pšeničný chléb hodí se lépe suché, aneb domácí řídké kvasnice. Ovšem i lisovaných lze použiti, ale ne s tak dobrým výsledkem. O pivovarnickém droždí bylo by zbytečno mluviti.

733. Suché domácí kvasnice.

Dry Hop Yeast.—Paní Marie Veverková v Besídce.

Kvasnice takové se připravují nejlépe za teplého počasí, aby mohly rychle schnout. Vezme se čtvrt balíčku chmele, dá se do hrnku, naleje se naň as kvart vody a dá se vařit. Když se to hezky povaří, odstaví a dá se prochladnout. Pak se připraví bílá mouka a chmel se do ní přecedí a udělá se z toho těsto jako na kvásek. Pak se k tomu přidají suché rozmočené aneb i domácí řídké kvasnice a dobře se to rozmíchá. Kvásku se udělá dle toho, mnoho-li kvasnic se chce připravit. Když vidím, že jest kvásku málo, přidám trochu teplé vody. Kváskem po vykynutí několikráte zamíchám. Když jest pak dobře vykynutý, připodsívám do něj tolik kukuřičné mouky až jest těsto tuhé. Pak se dá na vál a dobře se propracuje, načež se vezme váleček a tence se jím rozválí a pak nožem rozkrájí na čtyrhranné kousky, aby vypadaly jako kupované. Ty kladu na prkno posypané kukuřičnou moukou. Dávám je sušit ven a každý den je obrátím a na večer vždy vezmu do světnice. Když jsou pak již dobře vysušené, dám je do čistého pytlíku a pověsím na suché místo. Takové kvasnice vydrží dlouho, nahradí kupované a dobře kynou.

734. Suché kvasnice.

Dry Yeast.—Paní Nebudová v Besídce.

Odpoledne namočím kousek kvasnic a udělám kvásek jakého se obyčejně používá na chleba; ráno vezmu 2 kvarty vody a do té

rozkrájím 3 brambory, což nechám chvíli vařit, načež k tomu přidám za 5 centů chmele a lžíci soli a opět nechám povařit. Nyní to zcedím na připravenou kukuřičnou mouku, přidám koflík cukru a vše dohromady smíchám, až je z toho hustá kaše. Když to vychladne, přimíchám do toho onen skynutý kvásek, pak ještě nechám hodinu kysat, a když to skyne, přidám tolik kukuřičné mouky až je to tak husté, jako na chléb. Pak nechá se to ještě jednou vykysat, načež se z toho dělají malé koláčky, kteréž se nechají poblíže kamen aneb na slunci za tepla usušit. Na šest bochníčků chleba beru vždy jeden kousek kvasnic. Přidáme-li do kvásku lžičku cukru a na rozdělání kvart mléka, tím těsto nepokazíme, zvláště když je dvakrát propracujem. Chlebíček takový jest jako květ.

735. Sušené kvasnice na jiný způsob.

Paní Mičková v Besídce.

Očistím 2 brambory dosti velké, oloupám a dám vařit do kvartu studené vody se dvěmi uncemi chmele, nechám vařit půl hodiny, pak dám prochladnout a procedím skrz čistý šat; pak proseju kornovou mouku, přidám do ní lžičku cukru a tou chmelovou vodou zadělám husté těsto. Mezitím co se mi chmel vaří, rozmočím v koflíku teplé vody jednu kvasničku, přidám trochu mouky a udělám kvásek, který nechám skynout a pak to přidám do těsta z té chmelové vody a nechám to skynout. Potom si proseju na stůl kornové mouky, těsto v tom vyválím až je tuhé, rozválím ho na prst tlouštky, a vykrájím malou formou, dám sušit do stínu na papír moukou posypaný a denně obracím. Když dobře proschly, uschovám si je do vypraného moučného pytlíku a pověsím do suchého místa.

736. Domácí kvasnice.

Home Made Yeast.—Paní Lizzie Kutičková v Besídce.

Přistavím do hrnce 3 kvarty horké vody, zatím oloupám a rozstrouhám 6 velkých brambor, a když se voda vaří, vleju je do ní a nechám varem přejít; pak odstavím, přidám lžíci cukru a když jsou vlažné, přileji pint starých kvasnic, a nemám-li tyto, tedy dva koláčky suchých. Hodně rozmíchám a když stojí den ve vlažné kuchyni, jsou hotovy pro udělání kvásku na noc, aneb i když ho ráno udělám, je brzo skynutý. K tomu beru koflík kvasnic pro pekáč chleba, aneb víc. Čím více, tím dřív to skyne.

737. Řídké domácí kvasnice.

Starter.

Uvař u večer šest bramborů v galonu vody, když uvařené slej z nich tu vodu do nějaké nádoby, brambory rozmačkej a protlač sítkem na mísu; když vychladly nalej na ně vodu v které se vařily, přidej jeden rozmočený čtvereček suchých, aneb kousek lisovaných kvasnic, aneb koflík řídkých, koflíček cukru a půl koflíčku soli, zamíchej a nech státi do rána. Ráno odlej těchto kvasnic pint pro další potřebu a s ostatními zadělej na chleb. Tyto kvasnice slouží na místě kvásku, totiž, připravuješ-li si tyto kvasnice k zadělání, nemusíš dělat kvásek a ráno s nimi zaděláš jako s kváskem. Pokaždé když je děláš, tedy ráno při zadělávání jich asi pint odleješ a v ovocné sklenici dobře zašroubované na chladném místě postavíš k budoucí potřebě. Jsou-li v místě chladném, ale kde nemrzne, zůstanou dobré po 14 dnů. Když chceš opět péci, tedy opět uvaříš brambory a připravíš je jak předem popsáno a přidáš k nim ty odlité a uložené kvasnice. Nepečeš-li tak mnoho chleba, abys měla zapotřebí galon vody, vezmeš ovšem k vaření bramborů méně, ale také méně vody, cukru i soli.

738. Chléb pšeničný.

Wheat Bread.

Na kvásek na tři bochníky pšeničného chleba béře se koflík řídkých bramborových aneb jeden koláček suchých kvasnic, který se dá na půl hodiny do koflíku vlažné vody močiti. Kvasnice vlejí se do galonové mísky a přileje se k nim koflík vlažné vody a s dobře prosátou moukou se udělá řídké těstíčko asi jako na lívance, které se dobře vytluče a dá se na vlažné místo kynouti. V zimě, když je chladno, udělá se kvásek hned odpoledne v den před pečením. V létě dostačí, když se kvásek udělá na noc a když jsou horka, tedy až pozdě na noc. Jestli v létě kvásek rychle kynul, stává se často, že zakysne, což se pozná tím, že zapáchá z něho kyselost. V takovém případě je dobře rozpustit špetku kuchyňské sody v trošce horké vody a ke kvásku pak přimíchati, čímž se kyselost odstraní.

Do kvásku přidá se ráno kvart vlažné vody, trochu soli a lžička cukru. Máš-li, tedy dej též dva na jemno ustrouhané vařené studené brambory, čímž se stane chléb jemnější a vláčnější a konečně přidej mouky tolik co je třeba, aby bylo těsto prostředně tuhé. Na míse se pomocí měchačky trochu vytluče a pak na vál moukou posypaný vyklopí a dobře vyválí a propracuje, při čemž se ovšem musí moukou poprašovati, tak až se přestane na ruce lepiti. Pak

se dá těsto nazpět do mísy a nechá se znovu kynout, až vykyne tak, že je ho dvojnásob tolik, než bylo před kynutím. Délka kynutí závisí od dobroty a množství kvasnic a pak teploty, — trvá 1½ až 2 hodiny. Čím rychleji chléb kyne, tím je chutnější.

Když těsto vykynulo, dá se zpět na vál a trochu se převálí, asi 5 minut. Mnozí pak těsto již rozdělí na bochníky, však jest lépe, když se nechá ještě jednou zkynouti, což netrvá déle nežli 15 neb 20 minut, jestli byly kvasnice dobré. Když je těsto zkynuté, vymastí se hluboké plechové pekáče, na jednotlivé bochníky chleba, těsto rozdělí se na tři díly, ty trochu se převálí do náležitého tvaru, vloží do pekáčku a nechají se znovu zkynout, aby byl bochník jednou tak vysoký než jak bylo těsto. Nemáš-li obyčejné pekáče na jednotlivé bochníky a pečeš-li na velkých pekáčích více bochníků najednou, pomaž každý po straně sádlem, než druhý bochník do pekáče k předešlému kladeš. Pomasti pak povrchu sádlem a když bochníky zkynuly, dej do trouby péci.

Trouba nemá býti příliš horká. Nejpřiměřenější jest asi tak, když v ní můžeš vydržeti ruku co bys při dosti rychlém počítání do dvaceti napočetla. Pak se má udržovati stejnoměrné teplo asi tři čtvrtě hodiny, načež se nechá oheň ochabovati, aby se chléb v mírnějším teple dopékal.

739. Chléb s bramborami.

Potato Sponge Bread.

Okrájej a uvař šest hezky velkých bramborů, když jsou vařené, slej z nich vodu, brambory rozmačkej na kaši a nalij na ně asi 1½ kvartu vlažné vody a přeceď to řídkým sítkem. Zamíchej do toho přesáté mouky, až je z toho řídké těsto a přimíchej k tomu koflík řídkých kvasnic. Nech stát a když zkyne, přimíchej do kvásku opět přesáté mouky co se měchačkou přimíchat dá a nech poznovu zkynout. Pak přimíchej k tomu opět mouky, aby bylo těsto tuhé a nech kynout po třetí. Když zkynulo, vyválej bochníčky, dej na pekáčky a nech zase kynout a když zkynuly, peč.

740. Mléčný chléb.

Milk Sponge Bread.

Dej pintu vařící vody do džbánu, přidej lžičku cukru, čtvrt lžičky soli a tolikéž kuchyňské sody. Nech to stát, až to vychladne tak, že můžeš v tom prst vydržet; pak přidej mouky tolik co třeba, aby byl hezky hustý kvásek a tluč to po dvě minuty. Pak dej džbán do hrnce s vřelou vodou, ale ne tak vřelou, aby se to zpařilo a udržuj vodu v stejné teplotě až to hezky zkyne. Zaděláš-li

časně ráno a hledíš-li toho, tedy máš kvásek k jedenácté hodině zkynutý a můžeš pak pokračovati jako s kváskem předešlými způsoby nabytým, jen že použiješ mléka místo vody k rozdělání. Nech těsto zkynout hezky, udělej pak z něho bochníky, dej do pekáčků a nech znovu zkynout, ale nesmíš je nechat překynout, nebo by chléb byl pak trupelnatý a nechutný a pak peč předešlým způsobem.

741. Hnědý chléb.

Brown Bread.

Dej do mísky kvart kukuřičné mouky, pint žitné mouky přesáté a koflík černého syrobu (New Orleans molasses), přidej k tomu malou lžičku sody kuchyňské v horké vodě rozpuštěné a kyselého mléka tolik, aby těsto bylo trochu hustší než na lívance, osol a vše dobře zamíchej. Pak to vlej do pekáče a peč při mírném ohni čtyry hodiny.

742. Bostonský hnědý chléb.

Boston Brown Bread.

Dej do mísky dva koflíčky kukuřičné mouky a jeden koflík žitné. Přidej k tomu půl koflíku syrobu. Vrchovatou lžičku kuchyňské sody nech rozpustit v horké vodě a přimíchej do tří koflíků kyselého mléka a přidej to k mouce, osol a dobře promíchej. Dej to pak do vymazané hluboké formy, vlož do pařáku a nech v páře vařit 4 hodiny, pak postav do trouby na 20 minut, aby trochu oschnul. Pak vyndej a vyklop na talíř.

743. Grahamův chléb.

Graham Bread.

Tak zvaný Grahamův chléb jest chléb z mouky neprosívané, z rozemleté pšenice, obsahující zrno i otruby. Chléb tento odporoučí lékaři co zdravý a záživnější, než z mouky bílé. Může se dělati právě tak jako z mouky bílé, na kvásek. Také se dělá na rychlo se sodou jak následuje: Do pintu sladkého mléka dej dvě třetiny (přes půl) koflíčka černého syrobu (melasu), trochu soli a lžičku kuchyňské sody ve vodě rozpuštěné. Dobře zamíchej, přimíchej do toho kvart mouky, dobře lžící neb měchačkou vytluc, a ve vymaštěném pekáčku pec při mírném ohni asi tři čtvrtě hodiny.

744. Žitný chléb.

Rye Bread.

Na kvásek pro žitný chleba nejlépe jest nechávati v mísce, v kteréž se zadělává, kousek těsta od jednoho pečení k druhému, tak

asi dvě lžíce. Den před pečením nalej na těsto asi dva koflíčky vlažné vody, aby změklo. Na noc to rozmíchej, přidej k tomu trochu mouky, aby byl kvásek řídký jak na lívance a nech přes noc v teplém místě, aby to hezky zkynulo. Nemáš-li těsto od předešle, vezmi u večer před pečením dva koflíčky vlažné vody, v které jsi byla jeden čtvereček suchých kvasnic, aneb kousek lisovaných rozmočila, aneb přidej koflíček tekutých kvasnic, pak přidej tolik žitné mouky, aby bylo těsto trochu hustší než-li na lívance, promíchej to dobře na hladký kvásek, dle přání přidej fenyklu neb kmínu, neb obého a nech v teplém místě do rána dobře skynouti. Ráno přilej ke kvásku kvart vlažné vody, do které jsi zamíchala čtvrt lžičky kuchyňské sody, osol, přidej co třeba mouky a těsto dřevěnou lžící dokonale vypracuj, aby se ani na mísu ani na ruce nelepilo. popraš opět moukou, přikrej teplým šatem a nech opět asi půl druhé hodiny kynouti. Potom vyválej těsto na vále moukou posypaném, udělej bochník, dej ho na plech. nech znovu vykynout, vstrč do dobře vytopené trouby a nech aspoň dvě hodiny péci. Na jeden bochník počítá se obyčejně kvart vody a čtyry libry mouky; určité množství mouky musí však každá kuchařka poznati z vlastní zkušenosti, jelikož každá mouka není stejně vydatná. Na zadělání může se použíti též část mléka. syrovátky anebo kyselého mléka; takto zadělaný chléb stává se chutnější a záživnější.

745. Jiný žitný chléb.

Večer před pečením nech vařiti ve dvou kvartech vody tři velké oškrabané brambory, až se úplně rozvaří; pak to vše proceď cedníkem neb sýtkem do gallonové kamenné mísy, a vyvařila-li se voda, dolej ji studenou, aby toho byly dva kvarty, přidej půl koflíku mouky a kousek lisovaných kvasnic a nech to v teplém místě přes noc státi. Ráno to osol, přidej tolik žitné mouky, aby to bylo řídké jako na lívance a nech to půl hodiny kynouti; potom to dej na vál, přidej mouky, řádně to vypracuj, až se těsto válu ani vařečky nechytá, dej je opět do mísy a nech je ještě asi čtvrt hodiny kynouti; pak je opět vyválej, nech ještě chvíli zkynouti, pak teprv z něho vyválej bochníky, dej je na plech, nech opět kynouti a když zkynuly na dvakráte původního objemu, nech je v připravené troubě upéci.

746. Kukuřičný chléb.

Corn Bread.

Dej do misky dva koflíčky kyselého mléka, přidej dva žloutky, trochu osol, přimíchej půl lžíce sádla, dva koflíky kukuřičné mou-

ky, lžičku sody kuchyňské v horké vodě rozpuštěné, zamíchej a těsto dobře dřevěnou lžící vytluc. Pak rozšlehej ty dva bílky, až je tuhý sníh a zlehka k tomu přimíchej. Vymaž pekáč sádlem, vlej těsto do něho a nech péct, až to hezky zhnědne. Podej se syrobem neb máslem. Do těsta mohou se též místo sádla přimíchati dvě lžíce škvarků.

747. Kukuřičný chléb na jiný způsob.

Paní T. Steidlová v Besídce.

Vezmu jedno vejce, 2 lžíce cukru, půl lžičky soli, 2 lžíce rozpuštěného másla neb sádla, ¾ koflíku pšeničné a 1¾ koflíku kornové mouky, velký koflík kyselého mléka, do kterého dám lžičku sody a šlehátkem dobře rozšlehám až se zpění. Pak to zadělám a vleji na pekáč a v horké troubě peču aspoň půl hodiny.

Jiný způsob: — Vezmu kvart kornové mouky, lžičku soli, 3 pinty sladkého teplého mléka, lžičku sody rozpuštěné ve dvou lžících horké vody a 8 vajec, žloutky a bílky rozšlehané zvlášť. Bílky se dají naposled. Ten se peče hodinu v ne moc horké troubě. Korníček je vždy chutnější ze žluté než z bílé kukuřičné mouky.

748. Kukuřičný chléb ještě na jiný způsob.

Paní Anna Janatová v Besídce.

Rozbiji jedno vejce, dám lžíci vystydlého sádla, trošku soli, 4 lžíce cukru a to vše dobře hladce rozetřu. Pak dám do toho jeden koflík kyselého mléka aneb podmáslí, opět to dobře promíchám a naposled do čtvrt koflíku mléka rozmíchám jednu lžičku sody a to do těsta dobře vmísím a pak to dám na vyhřátý pekáček do dobře rozpálené trouby péci. Takto připravený chléb je velmi jemný a chutný, zvláště je-li k němu máslo aneb čerstvé škvarky.

749. Kukuřičný chléb v páře připravený.

Steamed Corn Bread.—Paní Anna Janatová v Besídce.

Vezmu tři koflíky kukuřičné mouky, kterou spařím koflíkem vařící vody, dobře zamíchám a když prochladla, přidám jeden koflík pšeničné mouky, koflík mléka, koflík černého syrobu, 2 lžičky prášku, soli dle potřeby a zase vše dobře smíchám a dám do hluboké misky a nechám v dobře uzavřeném hrnci tři hodiny pařit. Pak dává se, dokud jest teplý, na stůl, a jí se s máslem na tenké lístky pokrájený.

750. Žemličky.

Tea Rusks.

Ohřej si večer pint mléka, dej do něho lžíci cukru, půl koflíku suchých neb lisovaných rozmočených, aneb půl koflíčku řídkých

kvasnic, přimíchej tolik mouky, aby těsto bylo řídké jako na lívance, popraš moukou a nech v teplém místě přes noc stát. Ráno přidej do toho půl koflíčku čerstvého másla, jeden žloutek a sníh ze dvou bílků, osol a přidej tolik mouky, aby se mohlo na vále vyválet tuhé těsto, aby se nechytalo rukou ani válku a dej kynout. Když to vykynulo, vyválej na placku tři čtvrtě palce silnou a vykrajuj kulatou formičkou placičky, pomaž je sádlem, přelož jednu polovici, klaď je na pekáč pomazaný sádlem neb máslem a nech zkynout. Když vykynuly, pec v hezky teplé troubě asi 25 minut. Můžeš je také dělat z těsta chlebového, do něhož jsi kousek sádla neb másla vpracovala.

751. Biskety.

Biscuits.

Prosej kvart mouky do misky, přidej k ní dvě plné lžíce prášku k pečivu (Baking Powder), lžíci sádla neb másla a trochu soli a vše dobře promíchej. Přidej pak koflík sladkého mléka, lžicí to hezky rozmíchej, posyp vál moukou, vyklop naň těsto a přidej jen tolik mouky, abys to mohla rozválet asi na palec tlouštky, načež vykrajuj formičkou kulaté biskety, klaď na pekáč sádlem vymazaný a dej hned do hezky horké trouby péci. Pečou se 20 minut.

752. Vdolky.

Bohemian Biscuits with Jam.

V pintě vlažného mléka rozpusť kousek másla, vraz do toho dvě celá vejce, přidej trochu tlučeného květu, trochu soli, půl unce v mléce rozdělaných lisovaných neb koláček suchých kvasnic a tolik bílé mouky, aby z toho bylo řidší těsto než-li na knedlíky; vypracuj těsto, až jest úplně hladké, nech je zkynouti, pak je vyndej na vál moukou posypaný, udělej malé vdolečky, nech je ještě dobře zkynouti a buď na suchém neb máslem pomazaném plechu je po obou stranách upeč. Aneb je můžeš na sádle usmažiti. Pak je pomaž povidly, posyp buď tvarohem, mákem neb perníkem a polej rozpáleným novým máslem.

753. Rohlíky.

Rolls.

Vezmi pint vlažného mléka, dej do něho dva žloutky a půl koflíčku másla, jeden kousek rozdělaných lisovaných, aneb suchých kvasnic, osol a přidej mouky tolik, aby bylo těsto asi jako na knedlíky. Nech zkynout, pak popraš vál moukou, vyklop naň těsto a vypracuj, aby bylo tužší než na koláče. Když máš těsto vypracované, rozválej je asi na prst tloušťky, rozkrájej na čtyr-

hranné kousky, z každého uřízni jeden cípek a sbal je tak, aby odkrojená strana do vnitř svinuta byla; dej na pekáč sádlem potřený, zahni, nech je skynouti, potři rozkloktaným vejcem a nech péci Můžeš je též posypati mákem, aneb kmínem a solí.

754. Housky.

Twists.

Housky můžeš udělati z toho samého těsta jako rohlíky. Zkynuté těsto rozděl na malé kousky, vyválej je na delší kousky a vždy ze tří kousků upleť jednu housku. Nech je zkynouti, potři je pak rozkloktaným vejcem, posyp hustě netlučeným mákem a nech je upéci. Můžeš je též posypati solí a kmínem aneb mákem se solí smíšeným.

755. Zelníky.

Cabbage Rolls.—Paní V. Svobodová v Besídce.

Vezmu asi 4liberní hlávku, očistím ji dobře, pak ji na necičkách dobře na drobounko rozsekám, drobet osolím, vodu ze zelí vymačkám a dám ho na pekáč do trouby dusit až změkne. Pak dám na kastrol kousek másla asi jako slepičí vejce a udělám přižloutlou jíšku. Potom podleju asi půl koflíkem vody a to zelí přidám k té omáčce, dám k tomu polívkovou lžíci cukru a také lžíci pepře černého, a pakli je to málo slané, tedy přidám soli. Těsto se zadělá jako na koláče. Když je vykynuto, tedy se vyválí a to zelí zavinuje. Musí se to dobře propéci, což poznáme, když vidličkou píchneme do některého, který se pekl asi půl hodiny. Pak-li ostane vidlička čistá, totiž bez těsta, je dost pečený.

756. Bochánky.

Muffins.

Bochánky pečou se buď v plechových formách aneb v plechových kroužkách, které kladou se na pekáč. Vezmi kvart podmáslí, dej do něj dva žloutky a lžičku kuchyňské sody rozpuštěné ve lžíci horké vody, osol a přidej mouky tolik, aby bylo těsto hustší než na lívance a konečně přimíchej ze dvou bílků sníh. Pak nalej těsto do připravených vymaštěných forem, aneb kroužků a peč v horké troubě 20 minut.

757. Bochánky smetanové.

Cream Muffins.

Dej do mísy dva koflíky sladké smetany, přimíchej tři žloutky a lžíci másla, osol, zamíchej do mouky lžičku prášku na pečení (Baking Powder) a přimíchej mouky tolik, aby bylo těsto hustší než na lívance a peč po předešlém způsobu.

758. Placky.

Hoe Cakes.

Dej na vál libru mouky, udělej v prostřed důlek, vraz do něho dvě vejce, přidej šest uncí vepřového neb husího sádla, osol, okořeň zázvorem, zadělej několika lžícemi mléka, dobře to nožem promíchej a pak vypracuj rukama na úplně hladké těsto; udělej z toho pak na malík tlusté placky, obráceným nožem na ně udělej křížem rýhy, urovnej je na plech a nech je v troubě zvolna upéci.

PEČIVO JEMNÉ.---PASTRY.

Má-li se pečivo zdařiti, musí býti především mouka pěkná a suchá, máslo dobré, vejce čerstvá a kvasnice dobré. K zadělávání nesmí se nic vřelého bráti a mléko neb máslo musí se pouze vlažné k těstu přimíchati. V nynější době dosáhly lisované kvasnice velké obliby, poněvadž nejsou hořké a pečivo se s nimi lépe daří. Na libru mouky počítá se obyčejně půl unce čerstvých lisovaných kvasnic; tuze mastné těsto vyžaduje ovšem kvasnic více. Aby jsi se přesvědčila, jsou-li lisované kvasnice čerstvé, rozdělej je v hrnečku s několika lžícemi vlažného mléka, přidej lžičku drobného cukru a trochu mouky, rozmíchej to na kvásek a postav na teplé, ne však horké místo; začne-li se to za chvilku zvedat, jsou kvasnice dobré a můžeš nimi zadělati. Těsto musí býti náležitě zkynuté, trouba dobře prohřátá a pečivo musí se péci při náležitém ohni. Kdyby trouba příliš pálila, postaví se pod pekáč třínožka a kdyby se pečivo vrchem připalovalo, přikreje se papírem.

759. Koláčky.

Fruit Tarts.—Paní Anna Semerádová v Besídce.

Utřu jeden koflík másla, přidám k němu 4—6 žloutků z vajec, jeden po druhém, jeden kousek rozdělaných lisovaných kvasnic, ze 4 bílků sníh, 1 kvart sladké smetany, přehoušli cukru, strouhanou kůru z citronu, trochu soli, 1 libru pěkné prosáté mouky, spracuju to vše v těsto až to jde od vařečky, pak dám těsto skynout. Když to zkyne, vykrajuji lžicí kousky těsta, dělám koláčky, pokryji povidly, tvarohem neb jinou nádivkou, nechám zkynout a dám péci.

760. Koláčky na jiný způsob.

Dej ohřát půl koflíčku mléka, aby bylo vlažné; dej do něho jeden kousek lisovaných kvasnic a lžičku cukru a dobře to rozetři s tím mlékem. Pak přidej čtyry lžíce mouky, hezky to vytluc a dej na teplé místo zkynout. Pak dej do hliněné misky koflíček másla a hezky je rozetři, přidej k němu dva žloutky, jeden po druhém, dříve je hezky rozetřevši, z půli citronu ostrouhanou kůru a na špičku nože skořice. Když kvásek vykynul, tedy jej k tomu přilej, osol a hodně to rozmíchej. Přidej pak pint vlažného mléka, čtyry koflíky přesáté mouky a kdyby to bylo řídké, tedy ještě trochu mouky přidej, hodně těsto vytluc, popraš moukou a nech skynout. Když to skynulo, popraš vál moukou, vykrajuj z mísy lžící kousky těsta, rukama zakulať, na vále prsty trochu roztlač, a pak klaď na plech máslem pomazaný, potři koláčky žloutkem v trochu mléce rozmíchaným, poklaď tvarohem, aneb povidly a nech skynout. Když skynuly, nech do zlatova upéci. Pak vyndej na talíř a popraš cukrem.

761. Koláčky s mákem neb s povidly.

Tarts with Popyseed or Jam.

Uprav těsto dle předpisu dříve uvedeného, a udělej z něho koláčky. Pomaž okrajek koláče rozklepaným vejcem a naplň pak buď, jak dále uvedeno (viz nadívky do koláčů), připravenými povidly aneb mákem, poklaď je oloupanými mandlemi, dej totiž vždy do prostřed koláče jednu celou mandli a kolem ní poklaď do hvězdiček mandle též na nudle nakrájené, upeč pak koláče v troubě, sešoupni je na stůl neb vál, posyp cukrem a urovnej vychladlé na mělký talíř.

762. České koláčky.

Bohemian Tarts.

Udělej těsto způsobem předem uvedeným, vypracuj je až se již vařečky nechytá, nech zkynouti, rozválej ho pak vždy kus co možná tence na vále moukou posypaném, nakrájej z něho malé čtverhranné kousky, do prostřed těchto dej po kousku nějaké již připravené nádivky, načež sepni vždy protější špičky těsta s obou stran k sobě, klaď koláče na plech máslem pomazaný, potři je rozkloktaným vejcem, posyp buď usekanými mandlemi aneb máslem s cukrem a moukou rozdrobeným, nech je ještě trochu zkynouti, pak je upeč v dobře prohřáté troubě a upečené posyp cukrem.

763. Křehké koláče.

Butter Tarts.

Prosej na vál kvart suché mouky, rozkrájej do ní na drobno tři čtvrtě libry čerstvého másla, promíchej to, shrň na hromádku, udělej v prostředku důlek, dej do něho šest žloutků, půl koflíku studené vody, plnou lžíci drobného cukru, na špičku nože soli, nožem to promíchej, rukama prohněť, rozválej pak těsto a přelož je, rozválej je opět a opět přelož; popraš čistý ubrousek moukou, zaobal do něho těsto, a nech u ledu aneb v chladném místě půl hodiny ležet. Pak těsto rozválej, rozkrájej buď na čtyrhranné neb kulaté kousky, vyplň je jemnou nádivkou, utvoř koláče dle předešlého čísla, klaď je na plech pomaštěným popírem vyložený, a nech je volně upéci. Aneb můžeš na půl prstu ztloušťí rozváleným těstem vyložiti pájový talířek a poklásti je buď rozkrájenými jablky, čerstvými rozpůlenými broskvemi neb švestkami, jahodami, třešněmi aneb jiným přiměřeným ovocem, posypati dle chuti neb potřeby cukrem a upéci do zlatova.

764. Karlovarské koláče.

Carlsbad Tarts.

Utři šest uncí čerstvého másla s osmi žloutky až se zpění, přidej k tomu půl libry mouky, dvě unce práškového cukru, drobnou kůru z půl citronu, koflík mléka, kousek kvasnic jež jsi již dříve s trochem mléka a kouskem cukru rozředila a sejíti nechala, trochu to osol, a nech v teple zkynouti. Vylož plech čistým papírem, potři ho rozpuštěným máslem, sázej naň lžicí hromádky toho těsta asi jako ořech veliké, rozhrň je nožem, aby zůstaly asi na prst ztloušťí, potři je hodně z vysoka tuhým sněhem, posyp práškovým cukrem, do každého vlož do prostřed zavařenou třešni neb višni a nech je v troubě upéci. Musíš však vždy jenom tolik koláčků cukrem posypatí, mnoho-li se jich do trouby vejde, jinak by sníh na nich zvodnatěl.

765. Stoleté koláčky.

Nougats.

Jednu libru čerstvého másla tři až se vzpění, přimíchej jednu libru pískového (granulovaného) cukru, ostrouhanou kůru z jednoho citronu, 15 žloutků jeden po druhém, čtvrt libry oloupaných rozstrouhaných mandlí, trochu tlučeného květu, na špičku nože soli, dobře to rozmíchej a přimíchej k tomu 1 libru bílé suché mouky, míchej tím půl hodiny, sázej pak lžicí hromádky, co vlašský ořech velké, na čistý, máslem potřený plech, (sázej je však pěkně opo-

dál, jednu od druhé), vtlač pak do každého vršku hromádky jednu zavařenou višni,, pomaž hromádky rozklepanými žloutky, posyp na drobno rozsekanými mandlemi a tlučeným cukrem a upeč je v troubě při mírném ohni. Pak je na vál neb stůl pozorně sešoupni.

766. Žloutkové koláčky.

Yolk Tarts.

Dej ohřát osm lžic smetany; když je vlažná, dej k ní dva kousky lisovaných kvasnic a lžičku cukru a dobře to rozetři; pak přimíchej čtyry lžíce mouky, aby z toho bylo řídké těsto na kvásek. Dej pak do hluboké mísky koflík čerstvého másla, přidej k němu dvě lžíce cukru, kůru ostrouhanou z půli citronu a na špičku nože květu. Dobře to utři až se to zpění. Vezmi pak čtyry vejce a přidávej jedno po druhém a po každém to dobře rozmíchej. Stejným způsobem pak přimichuj čtyry žloutky jeden po druhém. Nyní k tomu dej ten vykynutý kvásek a přidej dobré dva koflíky přesáté mouky. Je-li mouky přílišně, jsou koláčky tuhé, a je-li jí málo, jsou rozbředlé. Pak těsto hezky vytluc a nech kynout, ale ne na příliš teplém místě; když to vykynulo, dělej malé tenounké koláčky, a klaď je na pomaštěný plech, pomaž je rozkloktaným vejcem, poklaď povidly, nech zkynout a dej péci. Upečené popraš cukrem.

767. Ovocné koláče.

Fruit Cakes.

Z těsta po způsobu předešlém připraveného můžeš též péci velké ovocné koláče, buď na pájových talířkách, aneb na pekáčku. Těsto zkynuté rozválej na tloušťku as půl prstu, vylož jím pekáček nebo pájový talířek a poklaď rozčtvrcenými jablky, rozpůlenými broskvemi neb švestkami, jahodami, třešněmi neb jiným ovocem, které dle potřeby ocukruješ a jestli jsi použila jablek, tedy cukr smíchej se skořicí, nech vykynout a upec.

768. Německé koláče.

German Cakes.

Udělej těsto jako na české koláče, utvoř z něho přes celý plech na prst tlusté koláče se zvýšeným okrajem, probodej je vidličkou, aby se nedělaly bubliny, potři okraje rozkloktaným vejcem, prostředek potři máslem a vyplň nějakou nádivkou. Tvaroh se obyčejně okrašluje hrozinkami, povidla a mák rozkrájenými mandlemi; koláč může se též v pruhách neb do kruhu několika rozličnými nádivkami višněmi neb třešněmi vyplniti. Nech koláče v dobře prohřáté troubě upéci a pak je sešoupni z pekáče na papír.

769. Hanoveránský koláč.

Hanover Cake.

Utři čtvrt libry másla s třemi žloutky, přidej lžíci tlučeného cukru s vanilkou, koflík smetany neb sladkého mléka, osol to a přimíchej pak dva koflíky mouky, jakož i kousek lisovaných kvasnic neb suchých rozmočených a dobře to promíchej. Namaž plech máslem, rozetři naň polovici těsta a pomaž je nadívkou tvarohovou neb mákovou (viz "nadívky do koláčů") a pokrej to pak druhou polovicí těsta, kraje k sobě prstem přitlač a nech to po delší dobu kynouti. Pak koláč pomaž žloutkem a nech jej v troubě do zlatova upéci. Vychladlý rozkrájej na čtverce a hojně jej posyp cukrem, s vanilkou utlučeným.

770. Jahodový koláč.

Strawbery Short Cake.

Dej čtyry koflíky mouky do misky, přimíchej k ní dvě lžičky prášku k pečení (Baking Powder), trochu soli a dobře zamíchej. Přidej půl koflíku másla, dobře rozdrobeného a tři, až je všechna mouka dobře s máslem rozetřena. Pak přidej tolik mléka, aby bylo ne příliš tuhé těsto, asi jako na biskety; popraš vál moukou, těsto naň vyklop, trochu ještě vyválej, rozděl na dvě polovice, vymasť pekáček máslem, rozválej jednu polovici těsta as na půl prstu a pekáček jím vylož, pomaž máslem a dej pak na první tu druhou polovici těsta též vyválenou a dej do hezky horké trouby péci. Nech dobře vypéci, což trvá asi půl hodiny, pak vyklop na prkénko, rozloupni a nech prochladnout. Mezi tím rozmačkej dva kvarty jahod s cukrem. Když koláč prochladl, dej jednu polovici na talíř, odloupnutou (vnitřní) stranou navrch, rozhrň po něm hezky silnou vrstvu připravených jahod, vlož na ně druhou polovici koláče, opět vnitřní stranou navrch a rozhrň po vrchu silnou vrstvu jahod. Rozkrájej pak na čtyrhranné kousky, dej každý do hlubokého talířku, polej dobrou hustou ušlehanou smetanou a dej na stůl.

771. Nadívané buchtičky.

Stuffed Cakes.

Prosej na mísu dvě libry suché mouky, udělej do prostřed důlek, nalej do něho půl libry rozpuštěného ochladlého másla, přidej šest uncí drobného cukru, čtyry žloutky aneb dvě celá vejce, trochu tlučeného květu, kousek drobně rozkrájené citronové kůry, trochu soli, unci lisovaných kvasnic, rozdělaných s tolika vlažné smetany neb mléka, aby z toho bylo volné těsto; dobře to

vypracuj, až se těsto více vařečky nechytá, nech je na teplém místě zkynouti, nakrájej pak z něho malé kousky, rozválej je, nadij buď tvarohem, mákem, povidly, cukrem se skořicí, ovocem aneb zavařeninou, zabal je, klaď jednu vedle druhé do máslem vymazaného pekáče, nech je ještě trochu kynouti a pak je v troubě upeč.

772. Buchta.

Raised Cake.

Tři na míse 4 lžíce másla až se vzpění, přimíchej k němu pět žloutků, jeden po druhém, 6 lžic cukru, kůru z citronu, na špičku nože tlučeného květu, malounko to osol a dobře to rozmíchej, přidej pak do toho libru (4 koflíky) mouky, kousek lisovaných kvasnic, ze čtyř bílků sníh a tolik syrové smetany, aby bylo těsto hezky tuhé, míchej tím půl hodiny, vymaž pak větší formu máslem, vysyp rozstrouhanou žemličkou, vlož těsto do ní, pomaž po vrchu máslem a nech v troubě tři čtvrti hodiny zvolna do zlatova upéci. Vyklop pak buchtu a posyp cukrem.

773. Buchta na jiný způsob.

Dej na mísu 8 lžic másla, nech je rozehřát a tři je půl hodiny, přidej pak k tomu dvanáct celých vajec a 3 koflíky prosáté mouky, totiž vždy jedno vejce a lžíci mouky, až vše spotřebuješ, přidej pak 4 lžíce cukru, půl lžičky vanilkového extraktu, na špičku nože soli, kousek lisovaných neb suchých rozmočených kvasnic, míchej tím čtvrt hodiny,přimíchej pak z pěti bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem, naplň ji na polo upraveným těstem, postav k teplu a nech kynouti; když je forma bez mála plna, postav ji do trouby a nech zvolna do zlatova upéci, což se as v čtyřiceti minutách státi může, vyklop ji pak pozorně a posyp hojně cukrem.

774. Buchta ještě na jiný způsob.

Tři 8 lžic čerstvého másla půl hodiny, přidej k tomu 6 lžic pískového cukru, ostrouhanou kůru citronu, dvanáct žloutků a 12 lžic bílé mouky, totiž přidej vždy jeden žloutek a lžíci mouky, pokaždé hodně rozmíchej a tak pokračuj, až vše spotřebuješ, pak přimíchej malounko soli a kousek lisovaných kvasnic, hodně těsto vypracuj, přimíchej pak zvolna ze tří bílků tuhý sníh; vymaž formu máslem, vysyp strouhanou žemličkou, vlož do ní upravené těsto, nech skynouti a pak v troubě hodinu zvolna peč.

775. Buchta ku kávě.

Coffee Cake.

Do dvou liber mouky dej koflík utřeného másla, osm lžic drobného cukru, čtyry žloutky, trochu ostrouhané citronové kůry, trochu tlučeného květu, malounko to osol a dobře rozmíchej; pak přidej unci lisovaných kvasnic rozdělaných vlažným mlékem neb smetanou a ze čtyř bílků sníh, udělej prostředně tuhé těsto, půl hodiny tím míchej a pak nech skynout; vymaž pak pekáč máslem, vysyp strouhanou žemličkou, vlož do něho těsto rozválené na prst tloušťky, pomaž je povrchu máslem, nech zkynout a pak zvolna v troubě péci. Posyp pak cukrem se skořicí smíchaným.

776. Dobrá buchta s mandlemi.

Raised Cake with Almonds.

Tři na míse 8 lžic másla až se vzpění, přidej k němu osm vajec, jedno po druhém. 3 lžíce pískového cukru, malý koflík syrové smetany, trochu tlučeného květu, malounko soli; dobře to rozmíchej, přidej pak do toho 20 lžic bílé suché prosáté mouky, 1 a půl unce oloupaných, na drobno rozkrájených mandlí, 1 a půl unce citronátu též na drobno rozkrájeného, jeden kousek lisovaných kvasnic, míchej tím půl hodiny, pak k tomu přimíchej z pěti bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem, naplň ji do polovic těstem a nech na teplém místě kynouti; když jest forma bez mála plná, dej ji do trouby a nech buchtu do zlatova upéci, pak ji pozorně vyklop a posyp tlučeným cukrem.

777. Dobrá buchta s višněmi.

Raised Cake with Cherries.

Tři 4 lžíce másla až se vzpění, přidej sedm žloutků jeden po druhém, dvě lžíce cukru, malounko tlučeného květu a soli, dva koflíky dobré vlažné syrové smetany, dobře to promíchej, přimíchej pak tolik pěkné bílé mouky, aby z toho bylo hezky tuhé těsto, přidej kousek lisovaných kvasnic a míchej tím tak dlouho, až se těsto mísy ani měchačky nechytá. Vymaž pak formu máslem, vylož mandlemi na nudličky nakrájenými, popraš moukou a vlož do ní větší polovici těsta, dej pak vrstvu višní v cukru zavařených, vlož na ně druhou polovici těsta a nech to na vlažném místě kynouti, dej pak buchtu do dobře prohřáté trouby a nech zvolna při mírném ohni upéci; pak ji pozorně vyklop a posyp utlučeným cukrem.

778. Piškotová buchta.

Bohemian Sponge Cake.

Dej do kuthánku půl libry (koflík) cukru pískového, kůru pomoranče neb citronu ostrouhanou, šest vajec a šest žloutků, míchej tím až se to hodně vzpění, pak k tomu přidej 10 lžic bílé prosáté mouky a ještě to hodně promíchej, vymaž formu čerstvým máslem, vysyp mandlemi na drobno nakrájenými, vlož do ní upravené těsto a peč tři čtvrtě hodiny.

779. Bábovka.

Crown Cake.—Paní M. Šimková v Besídce.

U večer před tím udělám z jednoho koláčku kvasnicového (magic yeast) kvásek, který je do rána pěkně zkysaný. Ráno vezmu půl libry čerstvého másla, půl libry pěkného sádla, půl libry cukru, vše hodně umíchám, vrazím k tomu 6 žloutků jeden po druhém při neustálém míchání a 2 celé vejce, pak dva koflíky mléka, pak do toho vleju ty kvasnice, dobře zamíchám a mouky přimichují, až je to jako hustá kaše. Pak přeperu čtvrt libry hrozinek neb více, zamíchám je do těsta a nechám zkynout. Pak formu vymastím a vysypu strouhankami, dám do ní těsto, nechám znovu zkynout a dám péci. Když je upečená, tedy ji dobře mletým cukrem posypu. Ovšem, že na sůl se nesmí zapomenout, neb to se rozumí samo sebou.

780. Maková buchta.

Crown Cake with Poppy-seed.—Pan Lena Miškovská v Besídce.

Do mísy dej koflík másla, 8 žloutků a hodně to rozetři. Rozdělej dva kousky kvasnic s dvěma lžícemi mléka a osm lžic smetany, dej do mísy, přidej půl koflíku na drobno rozkrájených mandlí, z jednoho citronu kůru rozkrájenou a vše promíchej. Přidej k tomu ze čtyř bílků sníh, pak přidej 3 koflíky mouky, dobře rozetři na hladké těsto, 2 koflíky mletého máku, půl koflíku cukru a trochu to osol, vše dobře rozmíchej. Formu máslem vymaž, mandlemi na půlky rozkrájenými vylož, vysyp strouhanou houskou, dej těsto do ní, nech zkynout a peč.

781. Bramborová buchta.

Potato Cake.

Utři 4 lžíce másla, až se zpění, přidej k němu osm žloutků, ostrouhanou citronovou kůru, trochu soli, koflík cukru, tři strouhané uvařené brambory prostřední velkosti a tuhý sníh z osmi bílků. Pak to peč při mírném ohni as hodinu.

782. Vánočka.

Christmas Twist.

Dej do mísy 8 koflíků pěkné mouky, rozdrob v ní půl libry másla, vraz do toho dvě celá vejce nebo čtyry žloutky, přidej koflíček v mléce rozpuštěného cukru, trochu ustrouhané citronové kůry, soli, tlučeného květu aneb tlučeného a prosátého anýzu, kousek lisovaných kvasnic, rozdělaných smetanou neb mlékem a zadělej to, aby bylo těsto tak husté jako na knedlíky, vytloukej je tak dlouho, až se mísy ani vařečky nechytá, pak je přikrej ohřátým ubrouskem, nech zkynouti a přimíchej pak koflík sultánek a půl koflíčku rozkrájených mandlí; potom vyndej těsto na vál moukou posypaný, prohněť je ještě, rozděl na čtyry větší a pět menších kousků, nech je ještě chvilku zakynout, pak je vyválej, z prvních čtyř udělej ne tuze dlouhou pletenku, polož ji na plech na papír máslem pomazaný, udělej pak pletenku ze tří menších kousků, polož ji rovně na první, na koncích ji přimačkni, konečně stoč dva nejmenší kousky, polož je na vrch druhé pletenky, hezky to urovnej, stlač konce k sobě, nech vánočku v teple zkynouti, pak ji potři rozkloktaným vejcem a v mírné troubě upeč. Je-li vánočka více vykynutá, musí se péci při prudším ohni. Dáš-li do těsta celá vejce, jest vláčnější, se samými žloutky pak jest kypřejší; do vánočky se dávají obyčejně vejce celá.

783. Velikonoční bochánek.

Udělej těsto na tentýž způsob jako na vánočku, udělej pak dva větší neb tři menší bochánky, pomaž je rozklepaným vejcem, nařízni každý povrch nožem přes kříž, nech je kynout a pak v troubě zvolna upeč.

784. Koblihy po americku.

Doughnuts.

Dej do hluboké mísky koflíček cukru, lžíci másla a dvě vejce a dobře utři, až se to zpění. Přidej pak koflík kyselého mléka, do něhož jsi vlila půl lžičky sody kuchyňské, rozpuštěné ve vodě, aneb přidej koflík mléka sladkého a přimíchej do mouky lžičku prášku k pečení (Baking Powder). Pak přidej tolik mouky, aby bylo těsto asi tak tuhé jako na biskety, rozválej na půl prstu tlouštky a vykrájej pak kroužky, buď zvláštní formičkou, kterou se vykrojí kobliha i kolečko uvnitř, aneb skleničkou vykroj koblihu a velkým náprstkem vykroj prostředek. Dej do připraveného horkého sádla a osmaž po obou stranách.

785. Koblihy nadívané.

Filled Fried Cakes.

Utři na míse tři unce másla, až se zpění, přimíchej k němu dvě celá vejce rozdělaná s půl uncí lisovaných kvasnic, přidej tři unce prosátého cukru, kousek drobné citronové kůry, trochu soli, lžíci rumu, libru prohřáté a prosáté mouky, koflík mléka neb smetany, míchej těsto čtvrt hodiny měchačkou neustále k jedné straně, popraš je pak moukou a nech v teple zkynouti. Pak vyndej těsto na vál moukou posypaný, rozválej je na malík ztloušťí, vykrájej z polovice formičkou neb sklenkou kolečka a na druhé polovici naznač kolečka, ale nevykrajuj; do prostřed každého naznačeného kolečka dej pak hromádku jahodové, malinové neb rybízové zavařeniny, nebo též makové, švestkové neb meruňkové nádivky, přikrej je vykrájenými lístky, vykrájej pak trochu menší sklenkou neb formičkou kulaté koblihy, klaď je na prohřáté a pomoučeným ubrouskem pokryté prkénko a nech je kynouti. Nech pak na rendlíku rozpáliti hodně přepuštěného másla neb sádla, dej do něho koblížky dnem vzhůru, ale jen tolik, aby tam volně plovati mohly, přiklop rendlík pokličkou a když jsou na té straně do zlatova upečeny, tedy je obrať, nepíchej však do nich, více je nepřikrývej a nech dopéci. Pak je vyndej, nech na sýtku neb pijavém papíru osáknout a posyp hojně cukrem. Koblihy a šišky nech napřed vystydnouti, nežli je na mísu urovnáš, neboť rovnáš-li koblížky jednu na druhou pokud jsou teplé, promáčknou se a ztrácí své úhlednosti.

786. Šišky.

Fried Cakes.

Dej na mísu libru prohřáté mouky, přidej k ní čtvrt libry utřeného másla, čtyry žloutky, trochu soli, drobné citronové kůry, tlučeného květu, půl unce lisovaných kvasnic rozdělaných tolika vlažné smetany, aby z toho bylo husté těsto; dobře to promíchej a vypracuj, aby se to mísy ani vařečky nechytalo, pak k tomu přidej dvě unce sultánek, popraš těsto moukou a nech v teple zkynouti. Pak vyndej těsto na vál moukou posypaný, rozkrájej je na kousky vyválej z nich šišky, nech zkynouti a usmaž je pak v rozpáleném přepuštěném másle neb sádle; omastku však musí býti tolik, aby se šišky dna nedotýkaly. Když jsou po obou stranách usmaženy, vyndej je z rendlíku a obal v práškovém cukru.

787. Boží milosti.

Celestine Crusts.—Paní Votroupalíková v Besídce.

Na tři vejce vezmu tři lžičky cukru, lžíci másla a čtvrt koflíčku sladkého mléka, náležitě to osolím a dám mouky, abych udělala

těsto ne tak tuhé jako na nudle. To dobře rozpracuji, na tenko uválím, rozkrájím na čtverhranné kousky, tyto vidličkou popíchám a pak v sádle do růžova usmažím.

788. Boží milosti na jiný způsob.

Paní Marie Vobejdová v Besídce.

Dám na vál koflík mouky, do ní koflík sladké smetany, dva žloutky, jedno celé vejce, trochu soli a lžičku cukru, to vše dohromady zadělám a vypracuji těsto jako na nudle, rozválím, rozkrájím a popíchám. To pak usmažím na horkém sádle a cukrem posypu.

789. Růžové koblihy.

Fried Rosettes.

Udělej a rozválej těsto jako na Boží milosti, vykrájej kulatou a okrouhle vroubkovanou formičkou růžovité lístky, pomaž prostředek každého lístku bílkem, vlož tři na sebe, stiskni je v prostředku prstem a usmaž je v rozpáleném přepuštěném másle. Másla musí býti tolik, aby v něm růžice mohly plovati. Pak dej do prostřed nich nějakou zavařeninu neb krém, posyp je hojně cukrem a urovnej na mísu.

790. Skládané dorty.

Layer Cakes.

Mají-li se tyto dorty povésti, musí býti všecky součástky dobré a čerstvé, těsto náležitě upravené a trouba dobře prohřátá, tak aby se dorty mohly upéci bez dalšího přikládání. Je-li trouba příliš horká, tu jednotlivé placky vrchem popukají a při málo vyhřáté troubě se opět srazí. Když dáš placky do trouby, nech je deset minut péci, dříve než dvířka otevřeš a na ně se podíváš. Mouku před měřením vždy napřed prosej a do každého koflíku mouky přimíchej lžičku nejlepšího prášku na pečivo; použij vždy drobného pískového (granulovaného), ne však hrubého cukru a děláš-li dorty v létě, ponoř vejce dříve na chvíli do studené vody, aby se mohla lépe ušlehati. Těsto míchej vždy v hliněné míse a dle možnosti použij raději vařečky, neb lžíce dřevěné, nežli železné neb plechové. Upeč jednotlivé placky v mělkých plechových formách, jako na paje, avšak s rovnými okraji, vymaž formy máslem neb sádlem, a popraš trochu moukou. Nežli na ně dáš polevu, nech je skoro úplně vychladnouti. Při dělání těsta napřed utři máslo až se zpění, přidej poznenáhla cukr, tři to opět až do zpěnění, pak přidej dobře rozkloktané žloutky a nějaký extrakt, potom přimíchej za stálého míchání mouku a mléko, vždy trochu každého dohromady, ještě

tím chvíli míchej a konečně přimíchej zlehka tuhý sníh z bílků. Koflíky v těchto předpisech uvedené jsou obyčejné koflíky kávové které drží půl pintu.

791. Skládaný čokoládový dort.

Chocolate Layer Cake.—Paní Bedřiška Zachová v Besídce.

Jeden a půl koflíku cukru dobře smíchám s půl koflíkem másla. Vezmu 3 vejce, dobře rozšlehám bílky a žloutky zvlášť. Pak přidám ty žloutky k cukru s máslem, dám dvě třetiny koflíku vody a dvě lžičky prášku k pečení do tří koflíků mouky dobře prosáté, a naposled dám ty bílky a trochu vanilky. Těsto toto dám v tenkých vrstvách na plechové talířky péci. Když jest pečené, dávám na sebe a pokreju každý vrstvou čokolády, kterouž připravím jak následuje: Půl koflíku cukru, půl koflíku syrobu, půl koflíku mléka neb smetany a jednu lžičku másla vařím pět minut a přidám 5 lžic rozstrouhané čokolády. Vařím až je husté a když vystydne přidám vanilky, načež pak na kejk rozetru.

792. Skládaný čokoládový dort na jiný způsob.

Paní Marie Vladařová v Besídce.

Vezmu koflík cukru, čtvrt koflíku másla a dobře to dohromady utřu, přidám dvě vejce k tomu, dobře zamíchám, pak dám půl koflíku mléka a tři lžíce sestrouhané čokolády a opět zamíchám. Pak vezmu jeden a půl koflíku mouky, přidám do ní lžičku vinného kamene (cream of tartar), dobře zamíchám a přimíchám do toho čokoládového těsta. K tomu dám půl lžičky sody kuchyňské rozmočené a půl lžičky vanilky a vše dohromady smíchám. Těsto toto v tenkých vrstvách na plechové talířky dám péci. Jestli nechci používat vinného kamene a sody, tedy vezmu 3 lžičky prášku ku pečení (baking powder). Sníh na kejk dělám takto: Vezmu čokoládu a nechám ji rozmočit. Pak ji přimíchám do bílků z vejce a míchám dobře. Potom přidám cukru a pokračuji v míchání, až to dosti zhoustne. Toto rozetřu na vrstvy a kladu jednu na druhou, tři vrstvy na sebe.

793. Skládaný kokosový dort.

Cocoanut Layer Cake.—Paní J. Hazuková v Besídce.

Vezmu koflík cukru a půl koflíku másla, což dobře utřu a pak přidám žloutky ze tří vajec, koflík sladkého mléka, dvě lžičky prášku (baking powder) a mouky tolik, aby to bylo hustší o něco nežli těsto na lívance. To vše rozmíchám a pak rozdělím do tří talířků a dám péci. Pak vezmu ty tři bílky z vajec, ušlehám na tuhý

sníh a přidám k nim asi koflík práškového cukru. Když dort je upečen a poněkud vychladnul, složím jednotlivé vrstvy na sebe a na každou část dám trochu těch ušlehaných bílků a posypu je ustrouhaným kokosovým ořechem, ovšem na vrch též.

794. Skládaný dort s ovocnými rosoly.

Layer Jelly Cake.

Dej do hluboké misky půl koflíku másla a dobře je utři, přidávej pak po troškách koflík cukru a vždy jej s tím máslem dobře rozetři, pak přidej tři žloutky, jeden po druhém a pokaždé dobře zamíchej. Potom přesej dva koflíky mouky s dvěma lžičkama prášku, do těsta vlej půl koflíku mléka a přimíchej polovici té prosáté mouky, pak dej zase půl koflíku mléka a ostatní mouku, dobře vytluc, přidej lžičku vanilkového extraktu a zlehka přimíchej sníh ze tří bílků. Rozděl to pak na tři vymaštěné talířky a upec. Když vychladnou, potři každou placku malinovým, rybízovým anebo jiným ovocným rosolem a slož na sebe. Vrchní vrstvu můžeš nechat nepotřenou, pouze práškovým cukrem posypanou, aneb ji můžeš potříti cukrovou polevou.

795. Citronový skládaný dort.

Lemon Layer Cake.

Vezmi půl koflíku másla, dva koflíky cukru, lžičku citronového extraktu, tři celá vejce, koflík mléka, tři koflíky mouky a tři lžičky prášku do pečiva, udělej těsto a upeč z něho čtyry placky. Dej do hrnku koflík cukru, půl koflíku vody, dvě rozkloktaná vejce, ostrouhanou kůru z jednoho citronu, šťávu ze dvou citronů, lžičku másla a dvě lžíce mouky, postav hrnek na kuthan s vařící vodou a míchej tím nad ohněm, až to zhoustne. Když to vychladne, dej to mezi placky a potáhni dort citronovou polevou. Tak připravuje se též dort pomerančový.

796. Stříbrný skládaný dort.

Silver Layer Cake.

Vezmi neplný koflík másla, půl třetího koflíku cukru, lžičku vanilkového extraktu, koflík mléka, tři koflíky mouky a tři lžičky prášku do pečiva, udělej těsto jako předešle, vmíchej do něho z osmi bílků tuhý sníh a upeč z toho čtyry placky. Když vychladnou, dej mezi ně bílou polevu a pak potáhni dort bílou polevou. Místo vanilkového můžeš též dáti několik kapek mandlového extraktu.

797. Zlatý skládaný dort.

Gold Layer Cake.

Tento dort dělá se zrovna jako stříbrný, jenm že vezmeš plný koflík másla, místo bílků přidáš sedm žloutků a jedno celé vejce a místo vanilky lžičku citronového extraktu. Mezi placky dej polevu smíchanou s rybízovými neb vinnými povidly a potáhni dort žlutou polevou.

798. Pentlový skládaný dort.

Ribbon Layer Cake.

Upec čtyry placky jako na stříbrný dort skládaný, pouze extrakt vynechej. Pak připrav žluté těsto následovně: Vezmi půl koflíku másla, koflík cukru, lžičku skořicového extraktu, sedm žloutků a jedno celé vejce, půl koflíku mléka, půl druhého koflíku mouky a půl druhé lžičky prášku do pečiva a udělej těsto, nalij část téhož do 2 talířků, pokryj rozpůlenými fíky, popraš trochu moukou, pokrej ostatním těstem a nech péci. Pak udělej dva dorty, totiž dej jednu žlutou placku mezi dvě bílé, mezi ně skořicovou polevu a dorty též skořicovou polevou potáhni. Místo fíků můžeš použiti i jiného čerstvého neb zavařeného ovoce, jako jahod, malin, ananasů, na čtvrtičky rozdělených a všeho bílého zbavených pomerančů a tak dále.

799. Svatební dort.

Weddiug Cake.

Utři dvě libry práškového cukru s librou másla až se zpění; přidej pak koflík sladké smetany, dvě libry pěkné přesáté mouky, lžičku silného citronového extraktu a dobře to vytluč. Ušlehej hodně tuhý sníh ze 24 čerstvých bílků a přimíchej týž ponenáhlu k těstu. Pak vylož hlubokou formu dobře namaštěným papírem, naplň ji do tří čtvrtin těstem a peč při mírném a stálém ohni asi hodinu. Zkus drátem neb stéblem zdali upečený. Když je upečen vyklop na velký talíř, a když vychladne, dej na dortový podstavec, potři silně celý povrch bílou polevou, okrášli cukrovinkami, figurkami, aneb cukrovými květinami.

800. Kokosový dort.

Cocoanut Loaf Cake.—Paní Hanzlová v Besídce.

Vezmu dvě vejce, z nichž nechám jeden bílek na sníh; tyto dobře ušlehám, pak dám koflík cukru, čtvrt koflíku másla, což vše dokonale dohromady utřu. Pak dám koflík sladkého mléka, dva

koflíky mouky a dvě lžičky prášku (baking powder). To vše dobře na hladko propracuji. Pak vezmu koflík kokosového ořechu, dám jej do těsta a dobře propracuji, načež to dám péci na velkou formu. Sníh z toho bílku dám pak navrch a posypu ještě kokosovým ořechem.

801. Jiný kokosový dort.

Paní Hanzlová v Besídce.

Když mám těsto hotové jako na předešlý dort, vezmu ho pět lžic a dám do misky zvlášť a k němu přimíchám dle libosti červeného cukru. To míchám tak dlouho, až je celé těsto pěkně červené, načež k tomu přidám čtvrt koflíku kokosového ořechu a dobře smíchám. Když pak dávám ostatní bílé těsto do krajkové velké formy, pokládám na to červené těsto po lžicích, vždy asi palec od sebe. Toto těsto padne ke dnu, ale zanechá za sebou pruhy, kteréž dodávají dortu krásný vzhled, když se rozkrojí. Když dort hotov, potru jej povrchu sněhem z bílků a posypu ořechem.

802. Čokoládový dort.

Chocolate Loaf Cake.—Paní Vacková v Besídce.

Jeden koflík másla, dva koflíky cukru, půl koflíku sladkého mléka, šest bílků, tři koflíky mouky, dvě lžičky prášku, jednu lžičku vanilky. Z toho se udělá těsto, rozdělí na polovice a jedna polovice se dá do jiné mísy. Do druhé polovice těsta se sestrouhá jedna čtvrt placičky čokolády. Do formy dá se vždy jedna lžíce těsta bílého, pak jedna tmavého a tak se pokračuje, až je forma plná. Když je pečen, potře se povrchu čokoládovou polevou.

803. Čokoládový dort na jiný způsob.

Paní Terezie Steidlová v Besídce.

Půl koflíku sladkého mléka, jeden rozšlehaný žloutek a půl koflíku rozstrouhané čokolády, vše zamíchám a dám na kamna vařit při stálém míchání, až to zhoustne, pak to odstavím. Když to vystydlo, přidám jeden koflík cukru, jednu vrchovatou lžíci másla, půl koflíku mléka a dva koflíky mouky prosáté, se dvěma lžičkami prášku na pečení (baking powder); naposled přidám jednu lžičku vanilky, dobře vše promíchám a dám na 4 plechové talířky péci při mírném ohni. Když jsou pečené a prochladly, dám na kamna jeden koflík jemného cukru se dvěma lžícemi vody, nechám trochu povařit, až ztéká se lžičky jako nitě, načež to vleji na jeden rozšlehaný bílek při stálém míchání, pak každou vrstvu namažu a nechám trochu oschnout, načež je dávám na sebe.

804. Sněhový dort.

Snow Cake.—Sl. Anastazie Kubíčkova v Besídce.

Vezmi jeden koflík cukru a půl koflíku másla, dobře to rozmíchej, aby to bylo jako smetana zpěněné; přidej k tomu půl koflíku mléka a koflík a půl mouky s jednou lžičkou prášku na pečení (baking powder) a konečně sníh ze čtyř bílků. To se dobře promíchá a dá se do formy do trouby péci.

805. Mramorový dort.

Marble Cake.—Sl. Emilie Severinova v Besídce.

Dort tento se dělá z dvojího těsta, bílého a tmavého. Bílé připravuji z bílků ze sedmi vajec, tří koflíků cukru, jednoho koflíku másla, koflíku kyselého mléka, malé lžičky sody, a čtyř koflíků mouky. Na tmavé těsto běřu ze sedmi vajec žloutky, tři koflíky hnědého cukru, koflík másla, koflík kyselého mléka, čtyry koflíky mouky, malou lžičku sody a velkou lžíci nového koření, skořice a hřebíčku. Když jest oboje těsto hotové, kladu je do vymaštěné nádoby tím způsobem, že se prokládá vždy jedna lžíce těsta tmavého s lžicí těsta světlého, až je nádoba plná. Dort tento se peče hodinu a čtvrt.

806. Laciný dort.

Plain Cake.—Paní Anna Janatová v Besídce.

Jednu plnou lžíci másla dobře utřu s jedním koflíkem cukru, přidám dvě celá vejce a zase dobře zamíchám; pak dva a půl koflíku mouky, jeden koflík mléka, dvě lžičky prášku, trochu vanilky neb citronu dle libosti, a peču buď ve formě, neb na talířích pájových, dělám skládaný dort a nějakým ovocným rosolem jej proložím.

807. Andělský dort.

Angel Cake.

Do koflíku mouky dej rovnou lžičku prášku vinného kamene (cream of tartar) a pak mouku pětkráte přesej. Podobně pětkráte přesej též koflík drobného pískového cukru (granulovaného). Vezmi pak hlubokou mísu,, dej do ní jedenáct bílků, co možno čerstvých a studených a drátěným šlehadlem šlehej tak dlouho, až přestanou téci a když je šlehadlem vyzdvihneš, zůstanou státi, nesmíš je ale přešlehati. Pak ponenáhlu syp ten přesátý cukr do bílků za stálého volného míchání. Potom podobným způsobem přimíchej mouku, přidej půl lžičky vanilkového extraktu, zamíchej a vlej do čisté a úplně suché nevymaštěné formy. Peče se v mírně teplé troubě tři čtvrtě hodiny, však v první čtvrti hodiny nesmí se

trouba otevírati, neboť dort snadno opadne. Proto když se peče, není dobře hřmotně po kuchyni choditi. Upečený poklop i s formou na talíř, a nech jej ve formě úplně vystydnouti. Vystydlý dort se dá z formy bez poškození vyndati, kdežto teplý, kdyby se ním třáslo, se srazí a stane se těžkým. Pak jej potři cukrovou polevou, následovně připravenou: Na šálek dej lžíci mléka a tolik práškového cukru k němu přimíchej, aby byla hustá kašička a chvíli to tři. Pak dej pár kapek vanilkového extraktu a kdyby nebyla dost hustá, přidej cukru.

808. Dort liberkový.

Pound Cake.

Utři libru másla, až se zpění, přidej 8 neb 9 vajec, libru prosátého cukru, lžičku mandlového extraktu, dvě lžíce rumu neb koňaku, půl hodiny tím míchej a naposled přimíchej libru pěkné mouky. Vymaž formu máslem, vyplň ji do tří čtvrtí těstem, nech dort zvolna upéci a když vychladne, potáhni dort bílou neb červenou polevou, aneb cukrem posyp.

809. Ovocný dort.

Fruit Cake.

Rozetři koflík cukru s koflíkem másla, přidej k tomu sedm žloutků, půl koflíku syrobu černého (melasu) k němuž jsi přimíchala půl lžičky sody v teplé vodě rozpuštěné. Pak rozšlehej sedm bílků, přidej je k tomu a přimíchej kvart přesáté mouky. Pak dobře vyper libru drobných hrozinek korintek (currants) a libru velkých hrozinek, z nichž jsou pecičky vybrané, a pokrájej na drobno půl libry citronátu, vše dohromady promíchej a popraš asi čtvrt koflíčkem mouky a promíchej opět, aby to bylo tou moukou obaleno. (To děje se proto, aby v těstě neklesaly hrozinky ke dnu.) Přidej to k těstu, jakož i libru na nudličky pokrájených mandlí, okořeň lžičkou ustrouhaného muškátu, lžičkou skořice, půl lžičkou hřebíčku a půl lžičkou nového koření. Vymaž formu máslem a vylož papírem, který taktéž vymasti, vlej těsto do formy, aby byla asi ze tří čtvrtí plná a peč v mírně teplé troubě dvě hodiny. Jestli se peče rychleji, přikryj papírem. Když je pečený, vyklop a potři bílou polevou.

810. Mandlový dort.

Almond Cake.

Spař a oloupej tři čtvrtě libry sladkých a unci hořkých mandlí, utluč je v hmoždíři se třemi žloutky, utlučené dej do hluboké mísy,

přidej k nim tři čtvrtě libry práškového cukru, deset žloutků a trochu květu a hodinu tím míchej. Pak přimíchej jednu usušenou a v hmoždíři utlučenou žemličku a konečně z desíti bílků tuhý sníh, naplň tím máslem vymazanou a strouhanou žemličkou vysypanou formu a nech v troubě hodinu péci. Zkus však, je-li trouba dost horká, dej do ní totiž kus papíru, zhnědne-li, tedy v ní můžeš dort péci. Vychladlý dort potři na stéblo ztloušti bílou polevou a nech ve vlažné vodě osušiti.

811. Oříškový dort.

Hazel-Nut Cake.

Ustrouhej čtvrt libry očištěných jader z lískových oříšků, dej je na mísu s půl librou prosátého cukru, přidej osm žloutků, míchej tím nejméně půl hodiny, až se to zpění a zhoustne a pak přimíchej poznenáhla ze čtyř bílků sníh a dvě lžíce mouky; vymaž formu máslem, vysyp ostrouhanou a prosátou žemličkou, vlej do ní těsto a nech dort zvolna péci. Když prochladne vyklop ho a nech úplně vystydnouti. Potom potáhni dort citronovou neb pomerančovou polevou, nech ho ve vlažné troubě uschnouti a okrášli buď zavařenými ořechy aneb ovocem. Tak můžeš též dort z vlašských ořechů upraviti.

812. Piškotový dort.

Sponge Cake.

Do hluboké mísky vraz osm žloutků, přidej půl libry prosátého cukru, půl hodiny to tři, pak přimíchej z osmi bílků tuhý sníh, opět tím půl hodiny míchej, potom přidej dva koflíčky mouky a ještě tím chvíli míchej. Vymaž formu máslem, vysyp strouhanou a prosátou žemličkou, vlej do ní těsto, ale tak, aby forma na dva prsty neplná zůstala a nech v troubě velmi zvolna upéci; píchneš-li do toho drátem, a zůstane-li drát suchý, jest dort upečen. Vychladlý dort pozorně vyklop, potáhni nějakou polevou a ozdob zavařeným ovocem.

813. Lístkový dort.

Milfoil Cake.

Rozválej máslové těsto ztloušti brku, vykroj z něho podle poklopeného talíře pět neb šest kulatých listů, jeden vždy o něco menší než druhý, polož je na papíry, pomaž rozkloktaným vejcem a nech je upéci. Když vychladly, pomaž je všecky, kromě nejmenšího, nějakou zavařeninou a klaď je na sebe, největším zdola počínajíc; nejmenší přiklop navrch, potáhni dort bílou polevou a posyp ho trochu sekanými mandlemi.

814. Francouzský dort.

French Cake.

Dej na vál libru mouky, rozdrob v ní půl libry čerstvého másla, přidej čtvrt libry prosátého cukru, jedno vejce, štipec soli a půl koflíku studené vody; dobře to promíchej a prohněť, pak dej těsto pod dva talíře a nech je ve studenu nejméně hodinu odpočinout. Pak vyválej těsto ztloušti brku, vylož ním vymazanou formu a nech je na polo upéci; potom je oblož nějakým zavařeným ovocem, vyplň formu až na dva prsty od kraje připraveným buď piškotovým, mandlovým neb čokoládovým těstem a nech to pozvolna hodinu péci. Potom dort pozorně vyklop a cukrem posyp.

815. Dort se smetanovou pěnou.

Cream Cake.

Udělej křehké těsto dle předešlého čísla, vyválej je ztloušti brku, polož je na čistý arch papíru, vykroj dle poklopeného talíře kulatý koláč a potři kraje rozkloktaným vejcem; ze zbytků těsta vyválej na dva prsty široký pruh, udělej z něho okolek kolem kulatého těsta, přitiskni dolejší okraje k sobě a propíchej těsto několikráte malým nožíkem, aby se nenadmulo. Dej to i s papírem na plech, do žluta to upeč a nech v chladném místě úplně vystydnouti. Krátce před předložením vyplň prostředek jahodami neb jiným ovocem, prosyp je cukrem a pokrej smetanovou pěnou. Můžeš ho však též vyplniti samotným krémem a vstrčiti pak na chvíli do trouby, aby se krém usadil.

816. Piškotový závin.

Jelly Roll.—Paní Kateřina Sadková v Besídce.

Dám do mísy tři vejce, koflíček cukru, s tím dobře promíchám koflíček a půl mouky, do které přimíchám 2 lžičky prášku na pečení a pak dám 4 lžičky horké vody při dalším míchání. Naleji na pekáč upéct, ale nesmí to být moc tlusté, asi na stéblo silně, neb až by skynul, tak by se lámal. Mám pekáč 13x13 a těsto tam dám všechno. Když se to upeče, tak si připravím ručník, namočím jej do teplé vody a prostřu na stůl, upečené těsto naň vyklopím, namažu rosolem (jelly) a pomocí ručníku svinu. Nechám přikrytý as 10 minut, posypu práškovým cukrem a jest to hotovo. Že do těsta dám trochu soli, rozumí se samo sebou.

817. Smetanové kyšky.

Cream Puffs.—Bedřiška Zachová v Besídce.

Vezmu dva koflíky horké vody a jeden koflík másla. Vařím to dohromady a když se to vaří, zamíchám do toho dva koflíky mouky, sundám z kamen a nechám vystydnout. Když to vystydlo, přidám šest vajec celých, ne rozšlehaných, a míchám pět minut, pak vykrajuji velkou lžící a kladu na dobře vymaštěné pekáče a sice tak, aby se jeden druhého nedotýkaly. Peču v čerstvé peci 25 minut a neotvírám tuto než co nutně potřeba. Nikdy se nestane, aby se tyto "puffs" nenafoukly. Smetana se do nich dělá následovně: Tři velké lžíce mouky se v trochu mléce dobře rozdělají, načež se k ní přidá koflík sladkého mléka, jedno vejce, koflík cukru a lžička vanilky a vše se to dobře rozmíchá a dá vařit. Když to vystydlo a když "puffs" jsou studené, tedy se špičkou nože otevřou a smetana tato se lžičkou dovnitř dá. Nejlépe je vařit smetanu nad vodou, neb jinak se ráda připálí. Mohou se upotřebit co zákusek při tabuli aneb místo puddingu.

818. Český perník.

Molases Bread.—Paní Gustie Kučerová v Besídce.

Dám koflík syrobu, koflík cukru, půl koflíku másla, půl koflíku silné hořké černé kávy, lžičku sody a ze dvou vajec žloutky, kdežto bílky se ponechají na sníh. Dále přimíchám dva koflíky mouky, lžičku zázvoru, hřebíček, skořici a trošku nového koření; někdy přidám dle libosti i třebas půl libry dobrých hrozinek. Sníh dělám takto: rozšlehám bílky na sníh, pak dám asi půl koflíku cukru vařit a když počne houstnout, přidám do něj bílky, dobře promíchám a tím studený již perník poleji.

819. Zázvorový perník.

Gingerbread.

Rozetři koflík cukru a koflík másla až se zpění; přidej dvě ušlehané vejce a dobře zamíchej; pak nech rozpustit půl lžičky kuchyňské sody (Baking soda) ve lžíci horké vody, vlej ji do koflíka kyselého mléka, rozmíchej a přidej to k tomu cukru. Přimíchej k tomu ještě koflík syrobu, koflík hrozinek, lžičku zázvoru a mouky tolik, co je zapotřeby, aby bylo těsto dost tuhé, tak aby se mohlo vyválet. Rozválej těsto na prst tloušťky a dej na pekáč a při mírném ohni peč asi půl hodiny.

820. Zázvorky.

Ginger-snaps.— Paní Mičková v Besídce.

Rozhřeji koflík másla, dám do něho koflík syrobu, koflík cukru, koflík kyselého mléka neb podmáslí, stolní lžíci zázvoru, stolní lžíci skořice a dvě celá vejce. Všechno se dobře smíchá, pak se proseje dostatečné množství mouky s jednou čajovou lžičkou sody a s moukou se zadělá těsto, pak se dá na vál a dobře se vyválí v mouce a kulatou formičkou vykrájí. Koláčky dají se na namaštěný plech péci do nepříliš horké trouby a nechají se dobře upéci, což snadno poznáme, když jeden ochutnáme. Když jsou všechny upečeny, uschovám si je do suchého místa a vydrží třebas měsíc.

821. Perníkové placičky.

Molasses Cakes.—Paní A. M. Krajíčková v Besídce.

Vezmu jeden koflík sádla, půl koflíku cukru, jeden koflík melasu, jeden koflík kyselé smetany, dvě vejce, jednu lžičku mletého feniklu, jednu lžičku zázvoru, půl lžičky kmínu, půl lžičky skořice, půl lžičky hřebíčku, půl lžičky nového koření, půl lžičky soli a jeden muškátový oříšek, to všechno semleté. To vše dohromady promíchám. Teď vezmu lžičku sody do pečení, dám do koflíku a naleju na ni asi dvě lžíce horké vody, rozmíchám a vleju to do toho ostatního těsta a zas rozmíchám, až mi to jde vzhůru. Teď přidám mouky, aby bylo těsto tuhé, dám na vál a vykrájím jako jiné suchárky, peču pozvolna a když schladnou, složím do hrnce a vydržejí dlouho čerstvé.

Sladké omáčky k moučným jídlům a puddingům.

SWEET SAUCES.

822. Krémová omáčka.

Custard Sauce.

Dej vařit pint mléka. Pak rozetři čtyry žloutky s půl koflíkem cukru, až se to hezky zpění a přidej k vařícímu mléku a míchej pilně až to zhoustne, načež to ihned odstav, aby se to nesrazilo. Pak přidej pár kapek vanilky, zamíchej a podej v mísečce.

823. Syrobová omáčka.

Molasses Sauce.—Paní Terezie Steidlová v Besídce.

Jeden koflík syrobu, jeden koflík vody, jednu lžíci másla,, trochu skořice, rovnou čajovou lžičku kukuřičné škrobové mouky, trochu osolím, pak přidám šťávy z jednoho citronu (když by nebyl citron, ocet se může přidat), nechám to povařit as 20 minut.

824. Syrob z javorového cukru.

Maple Syrup.

Rozsekej půl libry javorového cukru na drobné kousky a dej do hrnku, přidej k němu libru kouskového cukru a nalej na to tři pinty vody. Nech vařit pět minut, seber pěnu a odstav.

825. Omáčka s rumem.

Brandy Sauce.

Utři lžíci másla se lžíci mouky a dvěmi lžícemi cukru. Přilej pak tolik vřelé vody, aby to bylo přihoustlé a nech to varem obejít. Přidej pak tři lžíce rumu neb brandy a nastrouhej do toho muškátového oříšku.

826. Tuhá omáčka.

Hard Sauce.

Utři tři čtvrtě koflíku práškového cukru s koflíkem másla, až je to lehké. Pak přidej pár kapek vanilkového neb citronového extraktu a drž v studenu, aby to bylo tuhé, když to podáš na stůl.

827. Tuhá omáčka na jiný způsob.

Koflík cukru rozetři s půl koflíkem másla, až se zpění. Přidej dva bílky, tři ještě několik minut a na konec nastrouhej do toho trochu muškátové kuličky.

828. Smetanová omáčka s čokoládou.

Cream Chocolate Sauce.

Dej do hrnku čtvrt libry vanilkové čokolády a přidej koflíček horkého mléka, přikrej to pokličkou a nech na teplém místě státi, až se čokoláda rozplyne, pak tím míchej, až je z toho jemná kašička, na to k tomu přidej dvě kávové lžíčky kukuřičného škrobu, čtyry lžíce cukru a ještě to dobře rozmíchej, dej na plotnu a poznenáhlu přilévej as koflík a půl horké smetany, musíš však neustále tím míchati; nech to několik minut povařiti, pak to proceď skrze husté sejtko a poodstav nádobu s omáčkou do kuthanu s teplou vodou na tak dlouho, než ji neseš na stůl.

829. Omáčka z červeného vína.

Wine Sauce.

Dej do hrnku koflík červeného vína a půl koflíku vody, přidej hrst pěkných velkých očistěných hrozinek, kousek celé skořice, kousek citronové kůry a tolik cukru, aby to bylo dostatečně sladké, nech to čtvrt hodiny vařit, udělej z čerstvého másla a z trochu bílé mouky bledou jíšku, proceď víno skrze sejtko, zapraž je tou jíškou, nech ještě čtvrt hodiny povařit a proceď skrze sejtko do mísečky.

830. Omáčka vinná na jiný způsob.

Dej do kuthanu lžíci bílé mouky, přilej trochu bílého vína, dobře to rozdělej, pak přidej 4 žloutky a zase dobře to rozmíchej, přidej kousek celé skořice, drobně rozkrájenou kůru z půli citronu, nalej na to pint bílého vína, přidej půl koflíka cukru, přistav k ohni a míchej tím zvolna, až to zhoustne; když by omáčka měla již započít se vařiti, odstav ji od ohně, proceď skrze sejtko a nes ji hned na stůl.

831. Omáčka pomerančová neb citronová.

Orange or Lemon Sauce.

Odkroj ostrým nožíčkem žlutou kůru z půl pomeranče, tak aby ani kousek bílé kůry na ní nezůstalo, dej do kuthanu, vlej na ni dva koflíky vařící smetany, přidej 4 lžíce cukru, přiklop kuthan a nech to vychladnouti. Potom rozmíchej lžíci mouky s trochem studeného mléka a se čtyrmy žloutky, přidej k tomu vychladlou smetanu s pomorančem, přistav k ohni a míchej tím tak dlouho, až by se to mělo začíti vařit. Pak omáčku rychle odstav, skrze sejtko proceď a nes ji hned na stůl. K citronové omáčce užiješ místy kůry z pomoranče, citronové kůry. Jinak jest předpis týž.

832. Omáčka merunková neb broskvová.

Apricot or Peach Sauce.

Dej na kuthánek koflík zavařeniny merunkové, neb broskvové, nalej na ni poznenáhlu koflík bílého vína, přidej k tomu kousek celé skořice a kůru z půli citronu, přistav k ohni a stále tím míchej; když by se to mělo začít vařiti, odstav to od ohně, proceď skrze husté sejtko, oslaď, přiklop pokličkou a nech to na vlažném místě státi.

833. Omáčka smetanová s mandlemi.

Cream Almond Sauce.

Utluč 2 unce spařených a oloupaných sladkých a asi 4 neb 5 hořkých mandlí v moždíři. Rozdělej 4 žloutky se lžičkou mouky, oslaď tuto smíšeninu dle chuti cukrem, přidej k tomu kousek vanilky neb citronové kůry, přimíchej do toho tlučené mandle a pint sladké smetany. Postav to na plotnu a kloktej tím neustále, až to zhoustne; vařiti se to ale nesmí. Vanilku neb citronovou kůru vyndej, omáčku pak vlej do mísky a nes na stůl.

834. Omáčka smetanová s vanilkou.

Cream Vanilla Sauce.

Do hrnku dej kávovou lžici mouky a trochu smetany; dobře to rozdělej, pak přidej pět žloutků, opět vše dobře rozmíchej, oslaď dle chutě, dej k tomu trochu vanilkového extraktu a pint sladké smetany. Toto pak přistav k ohni a míchej tím zvolna až to zhoustne; vařiti se to však nesmí.

Na místě vanilky můžeš dáti kůru z půli citronu.

835. Vinné šodó.

Chaudeau.

Vraz do velkého hrnku 4 žloutky, 4 lžíce cukru, pokrájenou kůru z jednoho citronu, dobře to rozmíchej, přidej kousek skořice, pak do toho nalej pint bílého vína, přistav to k mírnému ohni a drátěným šlehadlem šlehej tak dlouho, až se to zpění, vařiti se to však nesmí, když to zhoustne vlej do misečky a nes hned na stůl.

CUKROVINKY.--CONFECTIONERY.

836. Cukrové placičky.

Cookies.—Paní Havlová v Besídce.

Vezmi dva koflíky cukru, jeden koflík másla, jeden koflík sladkého mléka aneb smetany, tři vejce a dvě lžičky prášku. Máslo se s cukrem rozdělá, načež přidají se vejce a mouka s práškem. Vše rozmíchej, na tenko vyválej, a klaď na čistý plech neb pekáč, načež to pak v náležitě vytopené peci upeč. Kdo má po ruce vanilku, může ji přidat.

837. Cukrové placičky na jiný způsob.

Z Besídky.

Vezmu koflík másla a dva koflíky cukru, což dobře rozmíchám; přidám pak 3 vejce a opět dobře zamíchám; pak dám jeden a půl koflíku kyselé smetany, lžičku sody a vanilky dle chutě a vmíchám pak do toho mouky tolik, až je těsto husté; pak to rozválím na tenko, formou vykrájím, cukrem posypu a pak peču.

838. Žloutkové koláčky.

Yolk Cookies.—Z Besídky.

Uvařím šest vajec hodně na tvrdo, vařím je asi 20 minut a dám vychladnout do studené vody. Když by nechal vystydnout ponenáhlu, tedy žloutky příliš ztmaví, kdežto při náhlém ochlazení ve studené vodě zůstanou pěkně zlatově žluté. Mezi tím, co vejce ochladnou, utři koflík másla s koflíkem cukru, třemi žloutky a jedním celým vejcem, přidej citronové kůry a štipec tlučeného květu. Pak vyloupej žloutky — pouze žloutky — z těch vychladlých vajec a rozetři je s ostatním, přidej tři lžíce mléka a tolik mouky, aby se těsto pěkně válelo. Vyválej pak na stéblo tloušťky a vykrájej kolečka, která pomaž žloutkem, posyp drobně usekanými mandlemi a dej do mírné trouby péci.

839. Mandlové věnečky.

Fancy Almond Cakes.—Sl. V. Tejralova v Besídce.

Vezmu koflíček cukru. Opařím sladké mandle, na nudličky nakrájím, tak aby jich bylo půl koflíku; udělám ze čtyř bílků hezky tuhý sníh; dám jednu velkou lžíci cukru do toho a šlehám ještě sníh tak dlouho, až tím cukrem zhoustne, tak aby se mohl krájet. Pak vezmu ten ostatní cukr, smíchám s mandlemi a nasypu to do sněhu. Též přidám půl lžičky vanilky a zvolna to

smíchám. Dříve než dělám věnečky, potru si plech voskem a dávám na něj malé hromádky a lžičkou jich rozdělávám uprostřed tak, aby byl věneček kulatý. Peku je do bleda při mírném ohni. Jsou velmi dobré, pěkné a v suchu vydrží až měsíc. Mají se dělati ve studenu.

840. Sněhové kopečky.

Kisses.— Marie Brchaňova v Besídce.

Bílky ze 4 vajec rozšleháme na sníh, pak se přidají asi dva koflíky práškového cukru a vanilky neb citronové šťávy dle chuti a tím se šlehá čtvrt neb půl hodiny, až to stuhlo; pak se namastí máslem tuhý tlustý papír, (nejlepší se používá jaký jest na psaní), ten se vloží na plech, neb prkénko z tvrdého dřeva, (které jest lepší), načež se kladou hromádky velké asi jako půl vejce asi palec od sebe, a pak se dají do trouby a při otevřené troubě pečou. Musí se dávat pozor, aby nezčervenaly. Když jsou do zlatova upečeny, tu se vyndají a asi za pět minut se nožem s papíru zvednou a stranou, která byla na papíru se k sobě slepí.

841. Kokosové kopečky.

Cocoanut Kisses.—Paní Seb. Sedláková v Besídce.

Kokosový ořech lze koupiti skoro vždy a všude, když ne čerstvý, tedy již sušený a nastrouhaný. To se rozumí, že posledňější je již připravený a dá méně práce a je také nejlepší. Nuž, tedy ve zmu libru sušeného kokosu, libru bílého cukru, 3 bílky nešlehané, 10 polévkových lžic vody a dobře vše dohromady promíchám, a na horké plotně v kastrolu při ustavičném míchání po 15 minut vařím. Míchat se musí neustále, proto že se to nesmí nechat připálit. Pak připravím si plech, lehce ho peroutkou omastím a moukou pěkně stejně popráším. Pak udělám z jednoho bílku tuhý sníh, který spěšně uvařeným kokosem zamíchám. Pak vezmu dvě malé lžičky a jednou z nich nabírám a tou druhou to z ní na kopečky shrnují, jeden vedle druhého. Z jedné plné lžičky dělám dva kopečky. Když mám plech plný, tedy to dám do trouby ne tuze horké. Když začnou žloutnout, tedy se musí trouba otevřít, a v tak otevřené se musí to dosušit, asi po 15 minut. Když se vyndají z trouby, nesmí se hned z plechu brát, nýbrž teprve až vychladnou, pak jdou lehko brát.

842. Piškoty.

Lady Fingers.

Dej do hrnku půl libry pískového (granulovaného) cukru, přidej k němu osm žloutků a míchej tím až se to zpění; pak přimí-

chej tuhý sníh z osmi bílků a dva koflíky prosáté mouky. Nalévej pak těsto do formiček moukou poprášených a nemáš-li těchto, tedy nalévej na papír asi na prst dlouhé piškoty, posyp práškovým cukrem a upeč v mírně teplé troubě.

843. Mandlové piškoty.

Almond Lady Fingers.

Spař a oloupej čtvrt libry mandlí, utluč je v moždíři jemně s dvěma bílky, dej to pak na mísu a přidej k tomu 10 lžic pískového cukru, rozmíchej to dobře, a přidej k tomu ještě čtrnáct žloutků, míchej tím pak půl hodiny. Ušlehej pak ze sedmi bílků tuhý sníh a přimíchej jej se dvěmi lžícemi bílé mouky zvolna k ostatnímu, vymaž pak malé podlouhlé vroubkované plechové formičky máslem, popraš moukou, a naplň je tou smíšeninou, ne však docela, nech je v troubě zvolna upéci, pak je posyp cukrem, nech je úplně vychladnouti a dej na stůl.

844. Mandlové piškoty s čokoládou.

Chocolate Almond Fingers.

Uprav smíšeninu na předešlý způsob, přimíchej k tomu se sněhem a moukou též 2 unce rozstrouhané čokolády a upeč pak jako předešlé.

845. Tvrdé piškoty vídeňské.

Vienna Lady Fingers.

Dej do nádoby koflík cukru pískového (granulovaného), přidej k tomu pět žloutků a míchej tím tak dlouho, až se to hodně zpění, pak poznenáhla přimíchej k tomu jeden bílek. Ušlehej z ostatních čtyř bílků sníh, přimíchej jej k ostatnímu, a pak ještě přimíchej lžíci studeného s vodou do husta svařeného cukru, a na konec ještě dva koflíčky přesáté mouky. Dej tuto smíšeninu do formiček aneb udělej na papír piškoty as na prst dlouhé, posyp je cukrovým práškem a ve troubě nepříliš horké je upeč.

846. Francouzské piškoty.

French Lady Fingers.

Šlehej na ohni koflík pískového (granulovaného) cukru se šesti žloutky a s trochem vody tak dlouho, až je to horké a až to zhoustne, pak to od ohně odstav, a zase tím tak dlouho míchej, až to úplně vychladne. Potom ušlehej tuhý sníh z pěti bílkův přimíchej jej zvolna k ostatnímu a na konec přimíchej ještě dva koflíčky přesáté mouky. Pak to dej do formiček aneb dělej na papír piškoty as na prst dlouhé, posyp je jemným cukrem a nech je v horké troubě upéci.

847. Císařské piškoty.

Imperial Lady Fingers.

Ušlehej tuhý sníh ze čtyř bílků, přimíchej k tomu zvolna dva koflíky práškového cukru, ostrouhanou kůru z jednoho citronu, po té přimíchej čtyry žloutky a dva koflíky mouky. Místo citronu můžeš přidati extrakt vanilky. Když jsi vše dobře promíchala, dělej na papír piškoty na prst dlouhé. Posyp piškoty cukrovým práškem a v teplé troubě je rychle upeč. Když začnou žloutnouti, pokrej je papírem. Aby byly dobře upečeny, musí býti po vrchu bledožluté a ze spod bledohnědé. Když piškoty jsou upečeny, potři papír ve spod navlhlou houbou; po několika minutách sejmi piškoty s papíru, vlož je na velké sejtko, postav je na teplé místo a nech piškoty oschnouti.

848. Kynuté piškoty.

Raised Lady Fingers.

Utři 4 lžíce másla se čtyřmi žloutky, až se to zpění, dej k tomu 2 lžíce cukru, 4 koflíky mouky, koflík dobré syrové smetany, koláček s mlékem rozdělaných kvasnic a vše hodně dohromady promíchej; naposled přimíchej ze dvou bílků tuhý sníh a nech těsto skynouti. Dej je pak na vál moukou poprášený, vyválej válečkem a vypíchej formičkou piškoty, dej je na plech máslem potřený, nech skynouti, pomaž pak rozkloktanými vejci, posyp jemně utlučeným cukrem a nech je v troubě upéci, pak je vyndej a vychladlé na mísu urovnej.

849. Skořicové hvězdičky.

Cinamon Stars.

Utluč na jemno půl libry mandlí s bílkem, pak to dobře uhněť s 1 librou cukru práškového a půl uncí tlučené skořice na husté těstíčko, jež pak na brko ztloušťí vyválej. Vypíchej potom plechovou hvězdičkovou formičkou hvězdičky, polož je na plech papírem obložený a zvolna je upeč. Když je z trouby vyndáš, potři je cukrovou polevou do které jsi trochu skořice byla přidala, a když hvězdičky vychladnou, sejmi je s papíru.

850. Hvězdičky vanilkové.

Vanila Stars.

Připravují se zcela na předešlý způsob, jen že místo skořice přidáš lžíci vanilkového extraktu. Upečené hvězdičky potři cukrem vanilkovým.

851. Španělský sníh.

Spanish Kisses.

Ušlehej z pěti bílků tuhý sníh, pak k němu zvolna přimíchej 1 libru práškového cukru, a kůru ostrouhanou z jednoho citronu.

Z této kašičky dělej plechovu lžičkou na plech voskem tence natřený podlouhlé hromádky, jež v troubě již vychladlé hezky do křehka a do bledožluta upeč. Sejmi hromádky s plechu a do vršku na mísu urovnej.

852. Bavorské hůlky.

Bavarian Cakes.—Paní Sebaldina Sedláková v Besídce.

Dám na misku 3 koflíčky mouky, do ní dvě a půl lžičky prášku k pečení (baking powder), jednu a půl lžičky skořice, jednu a půl lžičky hřebíčku, jednu a půl lžičky nového koření, 1 koflík bílého cukru, 1 koflík žlutého cukru, není-li ale po ruce žlutý, tedy 2 bílého. Vše dobře s tou moukou promíchám, pak dám dvě polévkové lžíce syrobu, 2 lžíce brendy, 3 kousky čokolády z půlliberky, 4 vejce, dobře s tou moukou promíchám, dám na vál ještě dva koflíky mouky, těsto z misky na vál vleju do té mouky, a dobře propracuju. Když je ta mouka zpracována, vezmu kousek, udělám šišku a dám do trouby na zkoušku péct. Jestliže to kyne vzhůru, je to dobré. Kdyby se to ale rozlézalo, musí se přidat mouky a víc vyválet. Pak se těsto na válku rukou rozdělá, dá se do něj čtvrt libry neoloupaných celých mandlí a zase se to promíchá a dělají se z těsta šišky, by byly tak dlouhé jak je plech a tlusté jak vejce, spíše slabší. Kladu jednu vedle druhé, půl palce od sebe, bílkem pomažu a dám péci do ne tuze horké trouby. Musí se péci přes půl hodiny a pak se může zkusit kousek ukrojit. Jsou-li uvnitř jako brousek, tedy se musí péci déle a to při otevřené troubě, by byly tak, jako žitný chléb, když se ukrojí. Pak se vyklopějí a nechají se pět minut vychladnout, načež se jedna od druhé oddělí a krájí se na prst tlusté. Nejlepší při tom je, že to vydrží dost dlouho v suchém místě a někdy to přijde velmi vhod při nenadálé návštěvě.

853. Cukrové rohlíčky.

Sugar Crescents.

Udělej ze dvou bílků tuhý sníh, přimíchej do něho pozvolna šest uncí s vanilkou utlučeného cukru a trochu drobounké citronové kůry, klaď kousky sněhu lžičkou do rozstrouhaných se slupkami mandlí, urovnej je na voskem potřený plech a zvolna upeč. S plechu je musíš sundati za tepla.

854. Anýzové preclíky.

Anise Cracknels.

Rozdrob dvě unce másla s půl librou mouky, vraz do toho dvě celá vejce, přidej čtvrt libry práškového cukru a dvě lžičky

tlučeného anýzu, vše dobře promíchej a vypracuj na hladké těsto. Dělej pak preclíčky, klaď je na voskovaný plech, pomaž je rozkloktaným vejcem a nech je do zlatova upéci.

855. Trubičky se smetanou.

Cream Rolls.

Rozválej máslové těsto ztloušti stébla, nakrájej z něho dlouhé proužky, polož je na trubičkovou formu, dej na plech, pomaž je povrchu rozkloktaným vejcem a v horké troubě je rychle upeč. Když vychladnou, naplň je buď sněhem ušlehaným s cukrem aneb smetanovou pěnou a vanilkovým cukrem.

856. Kornoutky.

Filled Rolls.—Paní Matilda Skočdopolová v Besídce.

Vezmu dvě vejce, dvě polévkové lžíce cukru, dvě vrchovaté lžíce mouky a lžíci sladkého mléka. To šlehám až se nadělá bublin. Pak dobře vymastím plech máslem, dám na kamna rozpálit, vezmu lžičku těsta a nakapám na plech, tak aby se neslily dohromady a dám péci, jen pět minut, spíše aby se zčerstva pekly a se nesušily. Pak je vezmu, zatočím na způsob kornoutku, načež vezmu tři bílky, dobře ušlehám sníh, přidám cukru a dám to na rendlík zvařit (tak je to lepší) a naplním kornoutky.

857. Mandlové taštičky.

Darioles with Almonds.

Udělej z půl libry másla máslové těsto, rozválej je ztloušti stébla a nakrájej z něho dvanáct čtyrhranných kousků. Dej do mísky ¼ libry cukru, citronovou kůru z 1 citronu, přidej 4 žloutky 3 unce oloupaných rozstrouhaných mandlí, dobře to rozmíchej a konečně přimíchej tuhý sníh ze 4 bílků. Vlož do každého čtverhranu lžičku té smíšeniny, potři cípky vejcem, přelož vždy dva protější cípky jeden přes druhý, vlož pak taštičky na máslem potřený plech, nech je v troubě upéci a za tepla je hojně posyp práškovým cukrem.

858. Karty.

Cards.

Utři dvě lžíce másla, až se zpění, pak přidej jedno celé vejce, dva žloutky, dvě unce jemného cukru, půl lžičky vanilkového extraktu, dvě unce mouky, trochu tlučené skořice, hřebíčku, květu a trochu drobné citronové kůry, dobře vše rozmíchej, zpracuj to na vále v těsto, vyválej ztloušti brku, rozkrájej je na čtverhranné karty, pomaž je bílkem, oblož rozpůlenými mandlemi, po-

syp drobným cukrem a upeč je do bledožluta na plechu máslem pomazaném. Můžeš je též napřed upéci, pak nějakou polevou potáhnouti a potom teprv mandlemi obložiti.

859. Císařský chlebíček.

Imperial Bread.

Tři deset žloutků tři čtvrtě hodiny s půl koflíkem cukru, potom přidej koflík mouky, půl koflíku sultánek, čtvrt libry na nudličky rozkrájených mandlí, čtvrt libry ustrouhané čokolády a lžičku nakrájeného citronátu a dobře to dohromady promíchej; pak přimíchej zvolna z desíti bílků tuhý sníh, ještě tím chvíli míchej, nalej to pak do máslem vymazané formy, při mírném ohni upeč a vystydlé rozkrájej.

860. Marcipán.

Marchpane.

Vař koflík cukru s dvěma lžícemi vody, až zhoustne, pak přidej půl libry tlučených mandlí, náležitě to promíchej a povař, vytlač do toho šťávu z jednoho citronu a když to trochu vychladlo, přidej ze dvou bílků sníh. Pomaž oplatky bílkem, namaž na ně to těsto, oblož celými mandlemi a peč to při mírném ohni na plechu máslem pomazaném. Hotový marcipán ozdob pak bílou neb červenou polevou.

861. Obloučky.

Tuiles.

Rozdrob na vále čtyry lžíce čerstvého másla s dvěmi koflíky mouky, přidej půl koflíku cukru a štipec soli, z půli citronu ostrouhanou kůru a štipec květu, udělej ve prostřed důlek, zadělej to čtyřmi žloutky a sklenkou rumu a je-li těsto příliš tuhé, přidej jedno celé vejce; potom to tence rozválej, přelož je jako máslové těsto, opět rozválej a opět přelož; když je po třetí rozválíš, nakrájej z něho na dva prsty široké a šest prstů dlouhé proužky, potři je z těch čtyř bílků ušlehaným sněhem, posyp drobně usekanými a s tlučeným cukrem smíchanými mandlemi, klaď je na obloučkové formičky a nech je do zlatova upéci. Mandlí a cukru na sypání musí býti každého čtvrt libry. Místo rumu můžeš též použíti dobrého mléka.

862. Skořicové pokroutky.

Cinnamon Lozenges.

Dej do hrnku půl koflíku pískového cukru, jedno celé vejce a jeden žloutek a půl hodiny tím míchej; potom přidej kávovou

lžičku skořice, půl drobně rozkrájené citronové kůry, čtvrt libry mouky a dobře to rozmíchej. Potři plech voskem, sázej naň malé hromádky z toho těsta, poklaď je na nudličky rozkrájenými mandlemi, posyp drobným cukrem a nech je zvolna péci.

863. Citronové pokroutky.

Lemon Lozenges.

Udělej ze dvou bílků sníh, přimíchej k němu znenáhla čtvrt libry práškového cukru, přidej šťávu z jednoho citronu, půl hodiny tím míchej, pak přimíchej ještě z jednoho citronu drobnince rozkrájenou kůru a chceš-li i dvě unce usekaných mandlí; zamíchej to, dělej na voskem potřený plech malé hromádky, posyp je drobným cukrem a nech je spěšně upéci. Kdyby bylo těsto řídké, přidej cukru a ještě tím chvíli míchej. Místo mandlí můžeš též přidati ustrouhaný kokosový ořech; v tom případě však vynechej citronovou šťávu a přidej trochu vanilkového extraktu.

864. Cukrované mandle.

Sugared Almonds.

Do nového kuthánku dej libru přebraných sladkých mandlí a nech je chvíli na uhlí státi, aby zkřehly. V jiném kastrolku svař libru cukru s koflíkem vody, až se táhne, pak do něho vhoď mandle a míchej jimi, až se všecko v cukru obalí. Potom utluč cukr se skořicí, přimíchej k tomu trošku pěkné mouky, dej to na mísu, vlož do toho ty mandle, zamíchej jimi, aby se hezky obalily a jedna od druhé oddělily a nech je na sýtku pod ubrouskem oschnouti.

865. Čokoládové špalíčky.

Chocolate Fudge.

Dva koflíky pískového cukru dej do mísy. Přilej k němu půl koflíka smetany a není-li tato po ruce, tedy půl koflíka mléka se lžicí másla. Dej pak do toho dvě unce čokolády a vař na prudkém ohni asi 10 minut. Když je uvařeno, přidej lžičku vanilky a můžeš do toho přimíchati vyloupané podzemnice (peanuts) neb kokosový ořech. Když to hezky ztuhne, vylej na talíř a nech na něm tvrdnout asi hodinu, načež nakrájej na čtverečky.

866. Čokoládové cukrovinky.

Chocolate Candy.

Vezmi jeden koflík žlutého cukru, jeden syrobu, jeden rozstrouhané čokolády, jeden a půl koflíku másla, jeden a půl koflíku vody a půl koflíku sladké smetany. To vše dej na pánev a

vař na ohni dosti prudkém tak dlouho, až se to táhne jako nitky, načež to vylej na podlouhlou misku vymaštěnou máslem a nech vychladnout. Dříve než to úplně stuhne, naznamenej to nožem na čtverečky.

867. Kokosové cukrovinky.

Cocoanut Candy.

Dej vařit dva koflíčky bílého cukru s půl koflíkem sladké smetany a lžičkou másla. Nech vařit 15 minut, přimíchej pak strouhaný kokosový ořech dle přání, zamíchej do toho lžičku vanilky, vylej na talíř a když vystydne, nakrájej na čtverečky.

868. Čokoládové karamelky.

Chocolate Caramels.

Dej do mísky čtvrt libry rozstrouhané hořké čokolády, přidej k ní čtyry lžíce másla, libru žlutého cukru, půl koflíku syrobu půl koflíku smetany a lžičku vanilkového extraktu. Míchej tím nad mírným ohněm, až to bude vše dokonale zamícháno, pak vař tak dlouho až to praská když toho kápneš do hodně studené neb ledové vody. Pak vymaž máslem talířek s rovným okrajem, vylej naň tekutinu, aby byla as půl palce silná vrstva, nech vystydnout a když skoro studená nakrájej na čtverečky.

869. Makaronky.

Macaroons.

Osuš v troubě půl libry spařených a oloupaných mandlí, utluč je pak v hmoždíři se čtyřmi bílky, dej je do mísy, přidej k nim dva koflíky pískového cukru, ostrouhanou kůru z jednoho citronu, ještě jeden bílek a dobře to rozmíchej a vytluč. Udělej z toho na papír na plechu položený buď stříkačkou neb pouze lžičkou asi jako čtvrťák velké hromádky ve stejné vzdálenosti a upeč je při mírném ohni do bledožluta. Makaronky tyto musí pečením skynouti, povrchu popraskati, uvnitř býti bílé a spodem bledohnědé. Místo mandlí můžeš též použíti jader z lískových ořechů.

870. Čokoládové makaronky.

Chocolate Macaroons.

Uprav smíšeninu na makaronky jako předešle a přimíchej k ní tři unce rozpuštěné jemné čokolády. Aneb můžeš též místo čokolády přimíchati unci jemně utlučené skořice. Místo citronové kůry můžeš utlouci cukr na makaronky též s kouskem vanilky.

POVIDLA A JINÉ NÁDIVKY DO KOLÁČŮ.

871. Švestková povidla.

Prune Marmalade.

Uvař suché švestky, dobře je usekej neb skrze stroj promačkej aneb vezmi švestková povidla, dej je na rendlíček, přidej k nim kousek nového másla, trochu drobně rozkrájené citronové kůry, trochu tlučeného hřebíčku a tolik cukru, aby byla dosti sladká; nech je trochu povařit, pak vychladnout a jsou hotová k použití. Kdyby byla tuze hustá, tedy přimíchej trochu teplé břečky a nemáš-li té, trochu vody.

872. Jablková povidla.

Apple Butter.—Paní Terezie Steidlová v Besídce.

Na jeden bušl jablek vezmu galon svařeného moštu, ovšem že sladkého od lisu. Jablka musí být navinulá, aby se lehko rozvařila; pěkně se oloupají, vše pokažené vykrájí, aneb se mohou jen vykrájet a když se rozvařila, procedit skrz řídký cedník. Mošt se svaří na polovic. Jablek se dá tolik, aby byla potopená. Když jsou měkká, vyndají se sběračkou a dají se zas jiná a tak se pokračuje, až máme všechny vařeny. Pak se rozmačkají a dají znovu do kotle a při mírném ohni se vaří při stálém míchání. Na to jest nejlépe míti hřebílko. Než jsou hotova, as hodinu před dovařením, se může dát nějaké koření, podle chutě, trochu skořice, hřebíčku a všehochuti. Tato povidla dají dost práce, neb musejí být na husto vařená, jsou ale pak dobrá a dosti laciná.

873. Broskvová povidla.

Peach Marmalade.— Paní Marie Satská v Besídce.

Natrhám broskve, slupku z nich jemně oloupám a pecky vyberu, načež je dám do polévaného hrnku, který se může jimi naplniti; pak je přikreju, aby z nich pára nemohla uniknouti a dám to do horké pece, v níž je nechám dusit až jsou měkké; pak je dobře paličkou rozmačkám a na půl galonu jich dám koflík a půl cukru. To dobře promíchám, pokličkou přikryji a dám opět do pece, kdež je dusím a občas promíchávám, ponechávajíc je tam tak dlouho, až dostanou pěknou hnědou barvu. Pak dám je do zavařovacích láhví aneb do kamenných hrnců, dobře ováží a postavím do chladného místa. Takto dušené broskve se tak snad-

no nepřipálí a mají příjemnou chuť. Když je chci upotřebit, dám do nich trošku hřebíčku, citronové kůry a muškátového květu a dobře to promíchám.

874. Tvaroh.

Sweet Cheese.

Utři na mísce lžíci másla, přimíchej libru čerstvého sladkého tvarohu, pak k němu přimíchej čtyry žloutky, šest lžic cukru, ostrouhanou kůru z půli citronu, trošku soli a půl koflíčku přebraných hrozinek sultánek, aneb na nudličky rozkrájených mandlí.

875. Nadívka z máku.

Poppyseed Filling.

Utluč neb umel jemně mák, dej jej do kuthánku, nalej naň smetany a nech to vařiti, až se z toho stane hustá kaše, musíš tím ale začasté míchat, aby se mák nepřipálil, přidej pak k tomu medu nebo cukru tolik, aby to bylo dostatečně sladké, můžeš k tomu též přidati tlučeného hřebíčku, citronové kůry, vanilku aneb mandle na drobno utlučené.

876. Jiná nadívka z máku.

Utři na mísce 6 lžic cukru se třemi žloutky, přidej k tomu koflík buď svařeného, tlučeného, aneb ve smetaně svařeného a dobře utřeného máku, tři lžíce rozpuštěného másla, tři nebo čtyři lžíce smetany, půl koflíčku hrozinek bez pecek, na špičku nože skořice jemně utlučené a vanilky, rozmíchej to dobře, načež k tomu přimíchej ze tří bílků tuhý sníh.

877. Nadívka ze strouhaných housek.

Crumbs.

Rozstrouhej dvě housky, usmaž strouhání z nich na dobrém másle a nech je vychladnouti. K tomu smíchej pak sekané spařené mandle, hrozinky a cukr buď tlučený s vanilkou nebo smíchaný se skořicí.

878. Nadívka jablečná.

Apple Sauce Filling.

Rozkrájej jablka na malé lístky, dej je na kuthan, podlej trochem vody, přidej kus cukru, pak buď vanilku, buď skořici neb citronovou kůru a nech jablka do měkka dusiti. Pak je protlač a přimíchej jeden neb dva bílky na sníh ušlehané, aby se nádívka nerozběhla. Můžeš též dáti jako přísadu hrozinky neb sekané mandle.

879. Hrozinky.

Raisins.

Omej ve studené vodě čtvrt libry pěkných velkých hrozinek, čistě je otři, vyber z nich všecky pecičky, drobně je rozkrájej, dej je na rendlíček s několika lžičkami bílého vína, přidej k nim půl drobně nakrájené citronové kůry, trochu tlučeného cukru, hřebíčku a skořice, nech je trochu povařit a pak vychladnout. Této nádivky můžeš použíti místo zavařeného rybízu, do koláčů neb dortů.

880. Cukrová jíška.

Sugar Roux.

Upraž na rendlíčku čtyry lžíce mouky s malým kouskem másla do položluta a pak přisyp dvě unce drobného cukru; touto jíškou můžeš sypati malé koláčky místo sekaných mandlí. Aneb rozdrob na vále tři lžíce másla a smíchej s koflíkem mouky a třemi lžícemi drobného cukru, hodně to promíchej a posyp tím velké koláče ku kávě.

881. Perníková nadívka.

Gingerbread Filling.

Ustrouhej několi tabulek perníku, dej ho na rendlík s kouskem másla a trochem cukru a nech ho trochu upražit. Můžeš ho použíti buď na německé koláče aneb do buchtiček.

882. Nadívka z lískových oříšků.

Hazelnut Fılling.

Utři na mísce 3 lžíce másla se dvěma žloutky, přimíchej šest lžic cukru s kouskem vanilky utlučeného, půl koflíčku na hrubo utlučených lískových oříšků a trochu bílého vína.

883. Nadívka z vlašských ořechů.

Wallnuts Filling.

Svař půl koflíka cukru s půl koflíkem vody, dej to do mísky, přidej koflík jemně utlučených ořechových jader, trochu tlučené vanilky aneb drobné citronové kůry a dobře to rozmíchej.

884. Mandlová nadívka.

Almond Filling.

Dej do mísky tři žloutky, 6 lžic cukru, ostrouhanou kůru z citronu, půl koflíka jemně utlučených mandlí a dobře to utři; pak přimíchej ze tří bílků tuhý sníh.

POLEVY.

885. Bílá poleva.

White Frosting.

Ušlehej tuhý sníh ze dvou bílků a přimíchej k němu ponenáhlu tři čtvrti koflíku práškového cukru. Chceš-li, můžeš k tomu přidati půl lžičky vanilkového extraktu. Aneb přidej šťávu z půl citronu, ale musíš zároveň přidati ještě více cukru. Ještě chvíli míchej a rozetři na vychladlý dort. Poleva musí býti jak sníh bílá a tak hustá, jako těsto na kapanku.

886. Vařená bílá poleva.

Boiled Frosting.

Dej vařit koflík a půl pískového (granulovaného) cukru se dvěma lžícemi vody a nech vařit až se táhne. Mezi tím ušlehej bílky ze dvou vajec a vmíchej ten horký cukr do nich a míchej až to vychladne. Pak přilej dle chuti vanilky neb citronové šťávy.

887. Čokoládová poleva.

Chocolate Frosting.

Rozšlehej bílky ze tří vajec na hezky tuhý sníh a pak pomalu přidávej za stálého míchání tři koflíčky cukru, ještě trochu míchej a pak přimíchej rozstrouhané čokolády dle chuti.

888. Vařená čokoládová poleva.

Boiled Chocolate Frosting.

Ustrouhej půl tabulky hořké čokolády a dej vařit s půl koflíkem mléka aneb smetany a půl koflíčkem cukru a vař až to zhoustne na kašičku.

889. Barevná poleva.

Colored Frosting.

Chceš-li míti polevu žlutou, připrav tak jako bílou a přidej několik kapek z rozpuštěného ve klůcku šafránu. Na růžovou polevu béře se přečistěný karmín neb cochenille. Na zeleno se barví šťávou z vypraného a utlučeného ve hmoždíři špenátu.

890. Skořicová poleva.

Cinnamon Frosting.

Připrav polevu jak předem uvedeno a přimíchej k ní lžičku skořicového extraktu, aneb lžičku na jemno utlučené skořice.

OVOCNÉ ROSOLY.--FRUIT JELLIES.

891. Ovocné rosoly.

Fruit Jelly.

Ovocný rosol jest s cukrem svařená šťáva ze zralého, ne však přezralého ovoce. Toto se napřed s trochem vody povaří, aby šťávu vypustilo a šťáva se pak procedí buď hustým žíněným sýtkem aneb pytlíčkem; procedí-li se však šťáva napřed sýtkem a pak pytlíčkem, jest rosol jasnější. Rosol musí se vařiti na silném ohni a jelikož při vaření vysoko vystupuje, není radno ho do kotle mnoho dávati; když se dovařuje, tedy již tolik nevystupuje a tu se musí dávati pozor, aby se nepřevařil; jakmile zhoustne, musí se ihned dáti do sklenic, jinak by v kotli zrosolovatěl a po vychladnutí se teprv položí na vrch po lístku v rumu namočeného papíru a sklenice se uzavřou. Při vaření musí se stále míchati a pěna pilně sbírati, jinak by se rosol zakalil, na místě rosolování by ztuhl a dlouho by nevydržel.

892. Hroznový rosol.

Grape Jelly.

Zrna z hroznů nepřezrálých otrhej a dej do hrnku neb kotlíku. Na každých osm liber (malý košík vína drží osm liber, velký 20 liber) hroznů přilej koflík vody a nech to vařit asi půl hodiny až jsou zrna rozvařena a časem tím míchej, aby slupky ke dnu nepřilehly. Když je to vařené, odstav a nech vychladnout. Pak to proceď skrze řídké plátno (cheese cloth). Chceš-li míti rosol čistý, nech jen co samo vykape a nestlačuj mnoho. Odměř šťávu a lej ji zpět do hrnku a kolik koflíčků šťávy, tolik si připrav koflíčků pískového cukru. Cukr dej do trouby ohřát, ale aby se nespálil a když se šťáva půl hodiny vařila, přidej ten cukr k ní, nech vařit ještě 10 minut, mezi čímž sbírej pěnu, pak odstav a když vychladne, dej do sklenic. Z vína divokého je rosol též velmi chutný aneb může se vzíti polovic divokého a polovic štěpného.

893. Slívový rosol.

Plum Jelly.

Vyloupané slívy, divoké aneb štěpné, dej do hrnku, podlej trošku vody a vař až se rozvaří. Pak šťávu proceď a svař ji s cukrem, jako hroznovou. Jsou-li sladké, nevyžadují tolik cukru.

894. Třešňový rosol.

Cherry Jelly.

Stopek zbavené zralé třešně rozmačkej s peckami, nech je přes noc státi, pak je vytlač, přidej čtvrtý díl rybízové šťávy, ještě jednou proceď. Dej pak vařit, jako rosol hroznový.

895. Jablkový rosol.

Apple Jelly.

Vezmi zralá, šťavnatá a navinulá jablka, oloupej a nakrájej je na čtvrtky, kteréž klaď do vody jak je krájíš, aby nečernaly na vzduchu. Když máš všechna pokrájena, nech je do měkka uvařit a pak proceď hustou látkou. Svař pak šťávu s cukrem, jako v předcházejícím popsáno.

896. Rybízový rosol.

Currant Jelly.

Rybízový rosol připravuje se zcela tímtéž způsobem, jako hroznový. Malinový, neb jahodový rosol samotný se nedaří a chceš-li aby šťáva malinová neb jahodová zrosolovatěla, musíš přidati k ní čtvrtinu neb více šťávy rybízové.

897. Bezinkový rosol.

Elderberry Jelly.—Sl. Anna Dundrova v Besídce.

Vezmu bezinky, oberu je, operu a dám s trochou vody vařit. Při tom dám zároveň vařit jablka. Když bezinky pukají a voda je silně zbarvená, zcedím vodu z nich i z jablek, načež na tři díly jablkové přidám jeden díl vody bezinkové. Pak vezmu jeden díl (aneb trochu více) cukru a dva díly této smíšeniny a dám vařit do polévané nádoby. Když to při stálém míchání zhoustne, uschovám do chladného místa.

898. Citronová rosolina čili krém.

Lemon Custard.

Krémy potřeba vařiti v dvojitém hrnci. Na citronový krém rozkrájej dva velké citrony, nalej na ně čtyry koflíky vody a nech rozvařit. Mezi tím utři šest žloutků s třemi koflíčky cukru a půl koflíčkem másla, proceď do toho vodu z těch rozvařených citronů a dej zpět vařit na kamna. Přilej k tomu pět lžic kukuřičné škrobové mouky rozmíchané ve studené vodě a nech vařit pak ještě as minutu. Pak odstav a přimíchej k tomu lehce sníh ze šesti bílků. Nech to vystydnout a předlož v mísečkách co příchoutku.

899. Čokoládová rosolina.

Chocolate Custard.

Dej vařit čtyry koflíky mléka a do něho dej malý koflíček sladké rozstrouhané čokolády. Pak utři šest žloutků s koflíčkem cukru a lžicí másla, vlej do toho mléko s čokoládou, přidej kukuřičné škrobové moučky jak v předešlém předpisu vypsáno a vař a konečně když odstavíš, přimíchej sníh ze šesti bílků.

MÁSLA.--BUTTERS.

900. Sardelové máslo.

Sardelle Butter.

Očisť dvě unce sardelí, kůstky vyber a sardele se štipcem papriky v hmoždíři na kašičku utluč; pak to utři na čistém prkénku s půl librou čerstvého másla tak hladce, aby to bylo opět jako máslo, dej to na mísku a postav do studena.

901. Petruželové máslo.

Parsley Butter.

Na půl libry čerstvého másla vezmi dvě lžíce usekané zelené petruželky, šťávu z jednoho citronu, štipec květu a trochu soli, dobře vše promíchej a ulož máslo do studeného místa. Máslo toto přidává se k rozličným pečením místo omáčky; malé kousky másla rozloží se na povrch pečení a nechají se jich teplotou rozpustiti.

902. Hořčičné máslo.

Mustard Butter.

Utři půl libry čerstvého másla s třemi tvrdými žloutky a třemi lžícemi umleté hořčice, osol to, trochu opepři a dej do studeného místa. Místo hořčice mohou se též přidati dvě lžíce papriky a šťáva z jednoho citronu.

903. Čokoládové máslo.

Chocolate Butter.

Utři půl libry čerstvě utlučeného másla se třemi na tvrdo vařenými žloutky a dvěma malými tabulkami ustrouhané čokolády; chceš-li, můžeš přidati též trochu cukru a trochu tlučené vanilky. Toto máslo podává se buď k čerstvě pečeným žemličkám nebo na oplatky namazané.

SVAŘENINY.--JAMS.

Svařeniny jsou totožné s povidly a připravují se v podstatě tímtéž způsobem, však nevaří se tak hustě a používají se méně ku přípravě pokrmů a spíše ku mazání na chleba neb pečivo místo másla. Kdežto na rosoly béře se ovoce nepřezrálé, z něhož šťáva nechá se vykapati a čím kyselejší, tím lépe se rosoluje, na povidla a svařeniny béře se ovoce dobře vyzrálé, třeba i přezrálé, ale ovšem zdravé, jelikož takové je sladší a méně cukru vyžaduje. Používá se celé s vyjímkou slupek, pecek a jader. Jinými slovy, po oloupání slupek a odstranění jader a pecek se ovoce svaří s cukrem a rozmíchá, aby tvořilo kaši, zcela hustou na povidla, méně hustou na svařeninu. Pak se ukládá k potřebě do sklenic, jako zavařeniny a chová v chladném místě. Svařeniny lze hotoviti ze všeho ovoce, ale nejlépe drží se z ovoce drobného.

904. Hroznová svařenina.

Grape Jam.

Zrna hroznů otrhej a vyper a vymačkej ze slupek vnitřek zrn do mísy a slupky klaď do jiné mísy. Vnitřek zrn s pecičkami dej vařit tak jak jest, bez přilévání vody, neboť je šťávy z nich dosti. Vař asi půl hodiny, až vidíš, že se pecičky od zrna oddělily, načež to proceď sítkem, aneb vymačkej v řídkém plátenku do sucha a dej to zpět vařit a k tomu ty slupky. Přidej na každý koflík rozvařených hroznů půl koflíku cukru, podle chuti i více, vař 1½ hodiny a dej pak do sklenic.

905. Rybízová svařenina.

Currant Jam.

Otrhej zrna ryvízu, omej, dej do hrnku, rozmačkej a nech vařit. Když je několikrát var obešel, přidej cukru a sice tři čtvrtě koflíku cukru na každý koflík ryvízu. Rozmačkej dřevěnou lžicí neb měchačkou zrna a vař při mírném ohni půl hodiny. Podobně vaří se svařenina angreštová.

906. Malinová svařenina.

Raspberry Jam.

Maliny čistě ober a vyper, dej do hrnku, postav na oheň a v hrnku je rozmačkej. Když je několikrát var obešel, přidej k nim cukr, na koflík malin půl koflíka cukru a vař půl až tři čtvrti hodiny. Podobně též vaří se černice i jahody.

907. Jablková svařenina.

Apple Jam.

Oloupaná a rozkrájená jablka dej do kotlíka, podlej je trochou vody (na galon jablek koflík vody) a vař za častého míchání asi 20 minut, až jsou jablka uvařená na kaši. Protlač je pak sítkem aneb řídkým šatem a dej tu kaši nazpět do kotlíka vařit. Když je několikráte var obejde, přidej k nim cukr a sice na koflík kaše dej půl koflíku cukru a trochu jemně usekané citronové kůry, vař ještě asi půl hodiny neb tři čtvrtě při častém míchání a když jsou vařeny, dávej horké do sklenic.

908. Slívová svařenina.

Plum Jam.

Pěkné zralé slívy neb švestky omej, vyloupej pecky, jestli nepřiléhají a dej vařit s trochem vody. Nedají-li se pecky vyloupat, dej vařit s peckama. Když se rozvaří do měkka, protlač sítkem a dej nazpět do kotlíka. Když se chvíli vařila, přidej na koflík té kaše půl koflíka i více cukru, též trochu tlučené skořice a hřebíčku a vař za častého neb stálého míchání na žádoucí hustotu.

909. Kdoulová svařenina.

Quince Jam.

Rozkrájené a oloupané zralé kdoule uvař ve vodě do měkka, načež je sceď a sítkem protlač; na každý koflík kaše přidej tři čtvrtě koflíku cukru a šťávu z jednoho citronu, nech vše do husta svařit, dej svařeninu za tepla do sklenic a teprv po vychladnutí obvaž.

910. Broskvová svařenina.

Peach Jam.

Dobře zralé a pecek zbavené broskve protlač sítkem, přidej na každý koflík půl koflíka cukru, nech to vařiti, až to zhoustne, při čemž stále míchej a pěnu sbírej; pak to odstav od ohně, nech na polo vychladnouti, dej do sklenic a teprv po úplném vychladnutí dobře obvaž.

911. Svařenina rajských jablíček.

Tomato Jam.

Zralá rajská jablíčka ponoř do vřelé vody a ze spařených slupky oloupej, dej do kotlíku a postav na oheň, rozmačkej a nech vařit (bez přidávání jakékoliv vody) as tři čtvrtě hodiny. Pak

přidej na každý koflík kaše půl koflíka cukru, na jeden galon citron na koláčky pokrájený, kořínek zázvoru (celý) a vař asi hodinu.

912. Svařenina rajských jablíček a jablek.

Tomato and Apple Jam.

Uvař pět kvartů oloupaných zralých rajských jablíček a šest kvartů okrájených a vykrájených jablek, každé zvlášť, na hustou kaši. Smíchej to pak dohromady a přidej 6 liber cukru, dvě lžíce mletého hřebíčku a tři lžíce mleté skořice.. Vař pak ještě asi hodinu.

KOMPOTY.--FRUIT SAUCES.

Kompoty jsou zavařeniny ovoce k bezodkladné spotřebě. Proto se nevaří tak dlouho jako zavařované ovoce a nebéře se k nim tolik cukru.

913. Mechynkový kompot.

Cranberry Sauce.

Přeber kvart mechynek a vyper je na čisto. Dej je do misky granitové, nalej na ně studené vody, aby byly potopeny a dej vařit. Přidej k nim špetku sody a nech vařit až popukají; pak přidej dva koflíky cukru a nech vařit hodinu.

914. Rebarborový kompot.

Rhubarb Sauce.

Pěkné stonky rebarbory oper čistě a pokrájej na drobné kostky. Dej je do misky, posyp hojně cukrem, přiklop talířem a dej do trouby péci. Peč asi 25 minut a přidej pak nastrouhaného muškátu. Kdyby bylo třeba, tedy ještě přislaď.

915. Broskvový kompot.

Peach Sauce.

Dej na rendlík koflík cukru s pěti lžícemi vody a nech to vařit as 10 minut. Mezi tím oloupej pěkné zralé broskve, rozpůl, a pecky odstraň. Dej je pak do vařícího syrobu a nech vařit ještě dalších 10 minut.

916. Jablkový kompot.

Apple Sauce.

Dej do kuthánku půl koflíka cukru, pintu vody a šťávu z jednoho citronu, dej do toho dvanáct rozpůlených, oloupaných, jaderníků zbavených nakyslých jablek, přistav je k ohni a nech zvolna do měkka uvařit, nesmíš je však nechat rozvařiti. Pak je odstav, nech vychladnouti, jablka vyndej na mísku, omáčku nech do husta svařiti a proceď sítkem na jablka. Do cukru můžeš též přidati kousek celé skořice a dle libosti můžeš použiti stejné díly vody a bílého vína. Do prostřed jablek můžeš též na mísku narovnati zavařené třešně neb hrozinky a pak teprv šťávou políti.

917. Hruškový kompot.

Pear Sauce.

Hrušky v půli rozkroj, oloupej, zbav jaderníku a uvař je jako jablka ve vodě s cukrem, kouskem celé skořice a citronové kůry; pak je narovnej na mísku a polej na husto svařenou šťávou. Můžeš též vzíti stejné díly vody a červeného vína a dle libosti můžeš vařiti hrušky také v celosti.

918. Švestkový kompot.

Prune Sauce.

Rozkrájej zralé švestky na půlky a pecky vyndej; pak je svař s cukrem, kouskem skořice a na nudličky nakrájenou citronovou kůrou a když změknou, vyndej je na mísku a polej na husto svařenou šťávou. Chceš-li je míti zvláště jemné, tedy je oloupej a přidej trochu červeného vína.

919. Třešňový kompot.

Cherry Sauce.

Na libru třešní svař čtvrt libry cukru s koflíkem vody, kouskem celé skořice a citronové kůry; pak přidej stopek zbavené a v studené vodě omyté třešně, nech je na prudkém ohni svařiti a pak vychladnouti; potom je vyndej opěnovačkou na mísku, šťávu nech ještě trochu svařiti a nalej na třešně. Do cukru můžeš dáti též trochu červeného vína. Podobně připravuje se kompot z višní.

920. Ostružinový kompot.

Blackberry Sauce.

Vyprané a osáklé ostružiny nech povařiti ve vodě s cukrem a kouskem skořice, urovnej je na mísku, polej na husto svařenou

šťávou, posyp cukrem a oblož na koláčky nakrájenými pomeranči. Můžeš též vzíti stejné díly vody a červeného vína a místo skořice můžeš použíti též citronovou kůru.

ZAVAŘENINY.--PRESERVES.

921. Zavařování ovoce.

Dr. K. H. Breuer v Hospodáři.

Někdy a některým hospodyňkám se podaří připraviti zavařeniny tak, že vydržejí dlouhou dobu a nezkazejí se, jindy opět zavařeniny kyšou a plesniví, ať do nich dá cukru co chce, ať je převaří jak chce. Dříve se za to mělo a většina hospodyň tomu ještě nyní věří, že cukr udržuje zavařeniny před zkysáním a bez cukru že se zkazí. Tomu však není tak. Všecko kysání, kvašení a plesnivění přichází od malinkých, pouze tím nejlepším drobnohledem viditelných rostlinných organismů, které mezi houby patří a bakterie se nazývají.

Chcete-li tedy tomuto hnití a kvašení zabrániti, odstraňte z vaší potravy tyto bakterie, neb učiňte je neškodnými. Toto lze dokázat buď přidáním do nich látek chemických, které bakterie zničí, aneb zahřejete je po jistou dobu na bod varu, který též je zničí. Chemikalie, které bakterie ničí, jsou skoro vždy zdraví lidskému škodlivé, proto jich nelze použíti a musí se spolehati jen na vaření. "Však my zavařeniny vaříme," namítnete, "a přece nám kyšou." Ano, vy to vše dobře uvaříte, ale po uvaření dáte bakteriím znovu dosti příležitosti, aby se do jídel dostaly. Nejen, že musí být zavařeniny dosti dlouho vařené, ale i nádoby, do nichž se dávají musí býti aspoň půl hodiny vařeny, aby byly očistěny. Opláknutí vařící vodou nestačí. Pak na očistěné věci nesmíte sahat rukama, neb ruce jsou plny zárodků různých bakterií. Aby se vám to tedy podařilo, pokračujte následovně:

Všecky láhve, nádoby, gumové kroužky, víčka a vůbec vše, s čím zavařenina přijde do styku, vařte půl hodiny ve vodě. Zároveň si opatřte dvoje drátěné klíštky a uvařte je s ostatními věcmi. Klíšťky vyndejte za rukověť a nesáhejte na konce, jimiž věci běřete, nýbrž beřte jen za rukojeti. Pak klíštkami vyndejte láhve, postavte na stůl ale nesahejte na hrdla a do nich. Nalejte do nich, dokud jsou horké, vařící zavařeniny, klíšťkami vylovte z vody gumové kroužky, dejte na hrdla, ale nesahejte rukama na nic. Přiklopte víčka též pomocí klíštěk a postavte znovu do vařící vo-

dy a nechte znovu 10 minut vařit. Pak, dokud se to vaří, zatáhněte, neb zašroubujte víčka pevně a vyndejte z vařící vody. Pakli byste je před zatáhnutím nevařily, aneb ještě odkrývaly, padne do nich prach, který jest plný zárodků bakterií a zavařeniny vám budou vzdor všemu kysat.

Víčka musí být buď skleněná, neb kovová, korkové zátky neudrží plíseň, neb ta pronikne skrze korek snadno, v delší době.

Dáváte-li zavařeniny do obyčejných láhví, musíte láhve i s korky půl hodiny vařit, pak nalít do nich zavařeniny jak dříve udáno. klíšťkami vařením očistěnými dejte korkové zátky volně do hrdel a nechte znovu deset minut vařit. Pak láhve z vařící vody vyndejte, zátky vařením očistěnou paličkou zatlučte a hned, dokud horké, namočte hrdla i se zátkami do roztaveného pečetního vosku, tak aby byly celé zátky i s kouskem hrdla pokryté a aby v nich žádné dírky voskem nepokryté nezůstaly. Takto vám vydrží zavařeniny čisté tak dlouho, než je otevřete. Jakmile se láhev otevře, vniknou tam s prachem bakterie a hned počne kvašení. Proto jak se láhev otevře, musí se rychle spotřebovat. Lépe jest tedy dávat zavařeniny do malých láhví, aby se brzy spotřebovaly. Takto vám zavařeniny vydrží a pakli vám vzdor tomu zkysnou, neb splesniví, buďte jisty, že jste někde nedaly pozor a při zandavání lahví nějaké bakterie do nich vnikly.

922. Všeobecná pravidla.

Než počneš ovoce zavařovati, prohlédni dobře napřed sklenice, zdali nejsou prasklé neb potlučené; používáš-li sklenic s víkem, jak nejobyčejnější, hleď, aby měly úplně nové gumové kroužky. Ovoce k zavařování musí býti zralé, ale tvrdé a neporušené; přezralé ovoce se nehodí k zavařování, jelikož se nenechá udržeti a brzy se pokazí. Šťávnaté ovoce se napřed přebere a očistí, tvrdé ovoce většího druhu se však dříve oloupá, spaří a pak teprv zavařuje. Zavařeným ovocem naplní se láhve, kteréž staví se do kotle se studenou vodou, až k hrdlům sáhající; na dno kotle se dá trochu sena neb třísek, aby sklenice nepřišly do styku se dnem a nepopraskaly. Víčka se jen lehce zašroubují a voda pak přivede se do varu. Po vaření 10 minut se láhve vyndávají a víčko přitáhne a když zavařenina vystydne, teprve se docela zašroubují. Sklenice se zavařeninou se musí neprodyšně uzavříti a ve chladném suchém místě uschovat. Objeví-li se na zavařeninách plíseň, musí se opatrně sebrati a ovoce převařiti; kdyby ovoce začalo kvasiti, musí se též převařiti. Proto musí se zavařeniny častěji bedlivě přehlížeti.

923. Zavařené jahody.

Preserved Strawberries.

Obeř pěkně 10 neb 12 kvartů jahod, vyper na sítku a nech dobře osáknouti. Dej pak do polévaného hrnku dvě libry cukru bílého a půl koflíčku vody a nech to vařit as 10 minut. Pak vsyp do toho jahody, nech vařit as 25 minut a dobře pěnu sbírej, ale mnoho nemíchej, abys je nerozmačkala. Vybírej pak jahody opěnovačkou a dávej do sklenic pozorně, aby zůstaly co možno celé. Šťáva s cukrem ve které se vařily se pak ještě vaří, až se svaří na husto a naleje na jahody, aby byly sklenice hezky plné. Pak se ještě vaří jak v povšechných pravidlech uvedeno.

924. Zavařené broskve.

Preserved Peaches.

Oloupej broskve, rozpůl, vyndej pecky a klaď broskve do studené vody. Dej do hrnku libru bílého cukru, nalej naň 1½ koflíku horké vody a nech to svařit na syrob. Naplňuj pak sklenice broskvemi a stav je do kotle s vodou, jak v povšechných pravidlech uvedeno. Na každou vrstvu broskví dej vrstvu cukru a když je sklenice plná, dolej tím horkým syrobem z cukru, zašroubuj lehce víčka a vař 10 minut.

925. Zavařené hrušky.

Preserved Pears.

K zavaření vezmi hrušky tužší, které se nerozvaří. Oloupej, rozkroj na půlky neb čtvrtky dle velkosti, jaderník vykroj a hrušky klaď do studené vody, aby nezhnědly. Pak dej do polévaného hrnku kvart bílého cukru, as dvě lžíce vody a když se to povaří, dej do toho syrobu dva kvarty hrušek a nech vařit ponenáhlu několik hodin. Když syrob zhoustnul, dávej do sklenic, dle návodu v povšechných pravidlech.

926. Zavařená pláňata.

Preserved Crab Apples.

Pláňata se zavařují tímtéž způsobem jako hrušky, však musí se na cukr dáti trochu více vody, na kvart cukru koflíček vody a ovšem vaří se celé, i se stopkama.

927. Zavařené slívy.

Preserved Plums.

Polej slívy vřelou vodou, sejmi z nich slupky a zavař jako broskve.

928. Zavařená jablka.

Preserved Apples.—Paní Terezie Steidlová v Besídce.

Především to musí býti jablka pěkná, šťavnatá, spíše sladká, než kyselá. Ty oloupu, rozkrájím na čtvrtky, dobře vykrájím košťály, i co by bylo pokažené a je-li jablko hodně velké, tedy rozkrájím na více dílů a hned je házím do studené vody, aby nezhnědly. Když jsem s tím hotova, tedy dám na kamna kotel, vody dám tolik, dle toho co je ovoce a na galon vody dám tak asi kvart cukru a to nechám, až se to vaří. Pak seberu pěnu a dám tam ovoce a přidám pár kousků rozlámané skořicové kůry a nechám je vařit tak dlouho, až se dají vidličkou snadno propíchnout. Pak hned nalejvám do připravených sklenic, kteréž jsem napřed dobře horkou vodou a pak studenou vymyla. Nejhlavnější jest, aby víčka byla dobře vymyta, totiž takové, co již byly upotřebené. Ty dávám vyvařit do sodové vody, pak v několika čistých vodách opláchnu a kde by co přischlého bylo, dobře oškrábu. Také pokaždé při nakládání potřebuji nové gumové proužky.

929. Zavařované višně.

Preserved Cherries.

Višně se zbaví pecek a zavaří se jako slívy, však dá se do cukru méně vody, proto že jsou šťavnatější.

930. Zavařená malá rajská jablíčka.

Preserved Pearshaped Tomatoes.

Na noc opař a oloupej pěkné drobné (hruškovité) nepřezralé žluté rajské jablíčka, propíchni každé jehlou, aby při vaření nepopraskaly a dej na ně tolik cukru, mnoho-li váží jablíčka. Ráno slij z nich všechnu šťávu, vař až zhoustne jako syrob. Pak dej do toho vařit jablíčka a k nim koušek citronové kůry a celého zázvoru a nech vařit, až vypadají jablíčka průhledné, dávej pak do sklenic a horké zašroubuj.

931. Sladký zavařený vodní meloun.

Preserved Water Melon. — Z Besídky.

Když sníme červené maso z melounů, okrájím zelenou kůrku, bílé maso rozkrájím na kostky na příliš velké a ne malé: pak vezmu 4 koflíky cukru a 1 koflík vody, udělám z toho syrob a meloun do toho dám vařit. Vařím jej plné 4 hodiny, pak přidám jeden velký citron rozkrájený na koláčky, neb dva malé, 2 hrstě hrozinek a nechám to vařit 1½ hodiny déle. Meloun když jest vařený, nesmí být bílý, nýbrž průhledně žlutý.

932. Zavařené zralé okůrky.

Sweet Pickled Cucumbers.—Terezie Vacková v Besídce.

Vezmu dobře zralé (žluté) okůrky, oloupám, semena vyndám, též i ty mázdry, co v nich leželo semeno, rozkrájím na úhledné kousky a dám je do slané vody; pak spařím je vařící vodou a nechám stát až do rána, načež je vyndám a odměřím kvart octa, do hrnečku dám pint horké vody, půl kvartu ostrého octa, dva vrchovaté koflíky bílého cukru, lžičku skořice, lžičku hřebíčku, lžičku černého pepře a lžičku květu neb muškátové kuličky, hrst hrozinek, načež do toho dám ty okůrky a vařím to, až se to snadně vidličkou propíchne; do toho vleju ještě ten půl kvart octa, načež je hned dávám do sklenic.

NALOŽENINY.--PICKLES.

933. Broskve.

Peaches.

K tomuto účeli hodí se nejlépe tvrdé, ač zralé broskve, které přiléhají k pecce. Dobře je otři šatem na čisto. Na 8 liber ovoce vezmi 4 libry cukru, dvě unce celé skořice a kvart octa a nech vařit pět minut. Do každé broskve zastrč dva hřebíčky a dej je vařit do té tekutiny a když jsou měkké, že se dají vidličkou propíchnout, vyndavej, dávej do sklenic, svař tekutinu na polovici a nalej na ně, pak vař ještě dle povšechných pravidel zavařování.

934. Zelená naložená rajská jablíčka.

Green Tomato Pickle.—Paní J. Papežová v Besídce.

1 galon jablíček rajských nakrájených na koláčky, 2 kvarty octa, 1 kvart cukru, čtvrt koflíku semena hořčice, 2 lžičky nového koření celého, 1 lžičku semletého pepře, 1 lžici soli, 12 cibul menších rozkrájených, nechám vařit vše dohromady 10 minut. Jablíčka musí být čistě zelená. Pak se dají do hliněného hrnce a dobře ovážou by k nim nemohl vzduch.

935. Naložená rajská jablíčka na kyselo.

Pickled Tomatoes.—Paní Sebaldina Sedláková v Besídce.

Vezmu jablíčka prostřední velkosti, omyji, osuším a osolím a nechám as 4 hodiny stát. Pak svařím dobrý ocet a když vychladne, vleji ho na ty jablíčka a nechám stát až do druhého dne. Druhý den ho sleju a zas jej vařím a vychladlý vleju na jablíčka.

Třetí den svařím čerstvý ocet. Jablíčka se dají do sklenic a ten čerstvý zavařený vychladlý ocet vleju na ně až jsou sklenice asi na dva prsty neplné. Postavím do vody těsně jednu vedle druhé, by sebou při vaření neházely a nechám je as pět minut v páře vařit. Pak vyndám sklenice na stůl, dám gumy, dobře víčka zatáhnu a dám je zas do té samé vody a nechám až vychladne. Takto naložená jablíčka vydrží mi vždy přes dvě leta. Když je potřebuji, vezmu dvě neb tři, nezkazí se když tam vzduch přijde jsou jako čerstvé.

936. Nakládaná rajská jablíčka.

Pickled Tomatoes.—Paní A. Spěváčková v Besídce.

Vezmu rajská jablíčka zralá, ale ne přezrálá, čistě je umeju a dám na velkou mísu, by voda z nich oschla. Pak vezmu kamenný hrnec (jar) as 3galonový, čistě jej vymeju a vysuším a jablíčka do něho narovnám, ale nesmí se mačkat. Pak svařím dobrý ocet a horký vleju na jablíčka a přiklopím talířem, tak aby chladly co možno nejvolněji. Když pára vyjde, pak je dobře povážu a dám do sklepa. Tak je lze udržet až do čerstvých s malou výlohou. Jsou jistější než v plechovkách. V zimě jsou dobré na omáčky, a když se nedá tůze kyselý ocet, tedy i na stůl, ač mají kyselou příchuť. Slupka se snadno stáhne.

937. Naložená rajská jablíčka.

Pickled Tomatoes.

Vezmi pěkná zralá, ale ne příliš měkká jablka; omej je ve studené vodě, nech na čistém šatě osáknouti a urovnej je pak do sklenic neb kamenných hrnků; mezitím svař vinný ocet s několika zrnky pepře, nového koření, hřebíčku a trochem soli a úplně vychladlý vlej na jablka. Ocet musí však jablka úplně krýti a povrchu se zalije rozpuštěným máslem neb lojem. Pak se nádoby pevně uzavrou neb obvážou a v chladném místě uschovají. Můžeš též vzíti stejné díly octa a vody, v tom případě vezmi však více soli; ostatní zůstane nezměněno.

938. Kyselý zavařený meloun.

Pickled Water-Melon.— Paní Rozalie Špalková v Besídce.

Tvrdou část vodního melounu rozkrájím, jádra vyběřu, pak na malé kousky rozřežu, dám do kamenné mísy a pak to poleju octem tolik, aby to nebylo moc kyselé, jen přikyslé a nechám v míse přes noc stát; druhý den ráno to dám vařit. Na 4 libry melounů dám 3 libry cukru, půl citronu, několik kousků skořice a as 8 hřebíčků. Pak to zvolna vařím až to začne mít barvu přičervena-

lou a jest jako syrob husté, načež to odstavím. Podotýkám, že se to musí často míchat, aby se to nepřipálilo. Když to vychladne, tak to dám do kamenných hrnců a dobře zavážu a uklidím do chladného místa, kde vydrží dost dlouho.

939. Nakládání okůrek.

Paní Rozalie Malinová v Besídce.

Já obyčejně trhám okůrky k nakládání před večerem, pak je dám do škopku a naleji na ně čerstvé studené vody, v níž je nechám chvíli močit. Mezi tím si připravím slanou vodu tak nasycenou, aby na ní vejce plovalo, načež okůrky z čisté vody vyperu a dám je do slané, kde je nechám přes noc. Ráno je vyberu a suchým šatem otru, po čemž dostanou tyto pěknou zelenou barvu. Pak nakládám okůrky do pětigalonového soudku, z něhož odstraním jedno dno. To dávám vždy jednu vrstvu okůrek a jednu vrstvu kopru. Tak pokračuji, až jest soudek plný, načež jej zabedním. Pak dám vařit vodu a ocet, k čemuž beřu na tři čtvrtě obyčejného pejlu vody čtvrt octa. Při vaření přidám k tomu něco koření a po uvaření nechám jíchu vychladnout a vychladlou vleji na okůrky dírou zátkovou. Pak je dobře uzátkuji. Okůrek musí být dost, aby se mohla nádoba naplnit. Na pětigalonový soudek je potřeba dvou pejlů okůrek. Okůrky vydrží po léta a to jak v soudku, tak i v láhvích, ale musí býti postaráno o to, aby k nim nemohl vzduch. Tím způsobem udrží se i pěkně zelené.

940. Nakládané okůrky.

Pickles.—Paní M. K. Mochalová v Besídce.

Natrhám si okůrek libovolné velikosti, jež uložím do hliněného hrnce, načež dám vařit vodu, do kteréž přidám hodně soli. To naleji vřelé na okůrky tak, aby byly úplně potopené. Pak-li by se okůrky zvedaly, může se na ně přiklopit talíř, jenž obtěžká se kamenem. Do okůrek takto uložených může se ještě přidati koprové natě aneb koprového semena, což dodá jim chutě. Okůrky se tak ponechají 3—4 dny, aby dobře slanou vodou nasákly, a nabyly přiměřené chutě, načež se vyndají a srovnají do láhví a zalejí svařeným octem. Pak se láhve zašroubují jako při zavařenině. Takovéto okůrky vydrží až do nových.

941. Láčené okůrky.

Dill Summer Pickles.

K nakládání letnímu s koprem béřou se okůrky prostřední velkosti. Nyní hotoví se kamené hrnce až i velkosti sudu a naložené okůrky (jako vše jiné i zelí) drží se nejlépe v kamených hrncích.

Dno hrnku poklaď zeleným koprem a vinnými listy, aneb v nedostatku těchto, aspoň višňovými. Pak narovnej do hrnku vrstvu okůrek, dej opět kopr a listí a tak s vrstvami pokračuj, až je hrnek plný. Dej zvařit vodu, osol ji až je slaná jako hodně slaná polévka, a přidej trochu cukru, lžíci do 4 galonového hrnku, nech vodu ochladnout a vlažnou nalij na okůrky. Než obtížíš kamenem, dej k okůrkám dvě neb tři suché kůrčičky žitného chleba. Nech stát den neb dva v teple, až zakvasí, pak je ukliď do sklepa neb jiného chladného místa. Pátý neb šestý den jsou již uleželé a po následujících 14 dnů jsou nejchutnější, pak ale jsou čím dále tím kyselejší.

942. Naložené okůrčičky na sladko.

Sweet Pickles.

Vezmi drobné okůrky, čím menší, tím lepší. Nalej na ně vařící vodu a nech je stát 4 hodiny. Pak dej vařit vinný ocet s cukrem a kořením a sice na galon octa dej koflíček cukru, k tomu přidej koflíček soli, lžičku prášku kamence, který slouží k udržení barvy a tvrdosti okůrčiček, unci rozlámané skořicové kůry, lžíci celých hřebíčků a nech vše vařit as 15 minut. Okůrčičky z vody vyber, skládej do sklenic, polej tím vařícím octem s kořením a horké zašroubuj.

943. Naložené cibulky.

Pickled Onions.

Malé bílé cibulky oloupej, trochu osol a vař je po deset minut v polovici vody a polovici sladkého mléka. Pak vyndej, nech osáknout, slož do sklenic a polej je kořeněným horkým octem, nedávej však žádné nové koření, kteréž by je temně žbarvilo. Zašroubuj pokud jsou horké.

944. Nakládání mladých fazolí na zimu.

Canned Beans.—Z Besídky.

Chceme-li mlaďounké zrnka fazolí uschovati na zimu, můžeme je usušiti aneb v páře uvařit. Sušení děje se následovně: Vybereme jenom zrnka mladičká, necháme je v slané vodě jednou varem přejít, pak rychle na sítě usušíme a do krabic uschováme. Chutnější jsou však fazolky uschované takto: Láhve se naplní fazolkami a lehce zašroubují. Pak se postaví třebas do vany na prádlo, do které jsme dali na dno trochu sena, vana se naplní měkkou vodou a nechají se přijíti do varu. Na to se vezme vana z ohně, láhve vychladlé se důkladně zašroubují a uloží do suchého a chladného sklepa.

945. Karfiol pro zimní potřebu.

Pickled Cauliflower.— Paní Marie Nebudová v Besídce.

K tomu účeli vezmu mladý a křehký karfiol (takový jest nejchutnější), pěkně ho očistím a pokrájím na kousíčky, as půl druhého palce dlouhé, hezky je prosolím a nechám 16 hodin stát. Pak slanou vodu sleji, nahradím čistou, a to opakuji, až je opět všechna sůl vypraná, načež to vysypu na cedník, aby voda vykapala. Mezi tím připravím do polévaného hrnce dobrý bílý ocet a postavím na kamna. Kolik je koflíků octa, tolik koflíků cukru dám do toho, a na každé čtyry koflíky octa dám lžíci koření smíchaného (stojí 15 centů půl libry a jest velmi chutné) a vše to nechám přijít do varu, kdy do toho nasypu pokrájený karfiol, který však nesmí být již vodou nasáklý, a nechám 15 minut dobře vařit. Pak to dám horké do sklenic a dobře uzavřu.

Též karfiol v hořčici zavařený jest dobrý. Připraví se jako předešlý, jen že se nemusí dát tolik cukru a když to přijde do varu a asi 10 minut se to vaří, zavařím to hořčicovým práškem, který si v koflíku v octě rozdělám, aby se neutvořily chuchvalečky a zavářím jako omáčku. Je to však hustší. Počítám na jednu hlávku karfiolu dva koflíky octa, koflík cukru, malou lžičku hořčice a dvě velké lžíce hořčicového prášku.

946. Naložené houby.

Pickled Mushrooms.

Odkroj z mladých čerstvých hub peň a vlož je pak do studené vody. Nalej do kuthanu octa, přidej k němu jednu na koláčky nakrájenou cibuli, několik zrnek pepře a nového koření, osol to a když se to vařiti počne, tedy do toho vlož houby a nech je v tom pět minut vařiti; pak houby vyber a nech je osáknouti, urovnej je do lahví, nalej na ně vychladlý vinný ocet, v kterémž jsi byla několik zrnek pepře a několik hřebíčků svařila, pevně zašroubuj i uschovej je pak v chladném, suchém místě.

947. Naložený kopr.

Pickled Dill.

Mladé omyté lístky koprové dej do čistého hrnku, přilej k nim tolik vinného octa, aby byly úplně pokryty, přidej několik zrnek pepře a hřebíčku a nech to několik minut vařit. Pak to odstav od ohně, nech vystydnouti, dej do sklenic, dobře je uzavři a v suchém chladném místě uschovej. Kopr musí však býti vždy octem úplně pokrytý; kdyby vysýchal, musí se přilíti trochu vařeného octa.

948. Chow-chow.

Usekej půl peku zelených rajských jablíček, velkou hlávku zelí, tucet červených a tucet zelených paprikových lusků a tucet cibulí, každé zvlášť, pak to dobře dohromady promíchej, trochu osol, dej do pytlíku a nech to pověšené přes noc odkapati. Ráno to rukama do sucha vymačkej, pak to dej do hluboké mísy, polej studeným octem, nech to šest hodin státi a opět vymačkej. Potom přidej koflík celé a koflík umleté hořčice, tři lžíce celerového semene, lžíci tlučeného květu, tři lžíce nového koření a kvart ustrouhaného křenu, dobře to promíchej, dej do sklenic neb kamenných hrnků, polej vařícím octem svařeným s librou cukru, tak aby byla smíšenina úplně kryta a když to vychladlo, tedy nádoby dobře uzavři neb obvaž a uschovej. Konec září neb začátek října jest nejpříhodnější k dělání této smíšeniny.

949. Kyselé zelí.

Sourkraut.

Oloupané a očištěné zelné hlávky rozkrájej na čtvrtky, košťály vyřízni, zelí na kruhadle rozkrouhej a buď ve velkém škopku aneb na čistém na podlaze prostřeném šatu osol; na pět tuctů velkých hlávek vezmi půl druhé libry soli, dvě unce přebraného kmínu a též tolik koprového zrní a dobře to promíchej. Pokrej pak dno čistě vymytého dubového soudku aneb velkého kameného hrnku čistým zelným lupením, vlož do něho vrstvu nakrouhaného zelí, stluč je dřevěnou palicí, dej opět zelí, stluč opět palicí, opakuj to, až jest soudek plný, na povrch dej opět lupeny, přikrej sud čistým bílým šatem, vlož naň dobře přiléhající víko a na toto dej čistě omytý těžký kámen. Postav soudek do teplého místa a nech ho asi osm dní státi, až vykysá; pak ho uschovej do studeného, avšak před mrazem chráněného místa a přikrej čistým v studené vodě namočeným hadříkem, který se po každém ubrání vypere a znovu položí. Čas od času musíš víko, šat i kámen důkladně čistiti, aby se zelí nezkazilo; kdyby zelí tuze vysýchalo, musíš čerstvou vodu dolévati. Vezmeš-li zelí k vaření, seškrábej je prsty stejně s povrchu, tak aby zelí opět zcela ploché zůstalo a zase je dobře přikrej a obtěžkej. Někde též přidávají do soli buď fenikl, umletou hořčici, tlučený pepř aneb jalovec. Mezi jednotlivé vrstvy můžeš též dáti oloupaná a rozkrájená nakyslá jablka bez ohryzku, čímž zelí zvláště dobrou chuť dostává; naložíš-li zelí do soudku od bílého vína, nabude též velmi jemné chuti. Nikdy ale

nesmíš mnoho zelí najednou do sudu dáti, sice se to nemůže dobře stlačiti; přesolené zelí pak dlouho nevykysá. Jest vždy lépe použíti několika menších soudků, nežli jednoho velikého a chceš-li zelí brzy upotřebiti. nalož je do kamenných hrnců a postav na teplé místo, aby kvašení záhy nastalo. Mnohé zkušené hospodyně dají skrouhané zelí do škopku, osolí, okmínují a pak tak dlouho pěstěma mačkají až pustí vodu, pak uloží ho do soudku a rukama spěchují. Tímto způsobem zelí naložené vydrží nejdéle.

950. Naložená paprika.

Mangoes.

Vyber velké paprikové lusky, každý na straně nařízni a semena pozorně vyber; pak je polej slanou vodou, nech je šest dní ležet a slanou vodu několikráte obnov. Usekej jemně cibuli, červené zelí, rajská jablíčka, mrkev, kukuřičná zrna z klasů a malinké okurky, ustrouhej kousek křenu, dobře to promíchej a přidej celou hořčici, celerové semeno a trošku španělského pepře (curry powder); vyndej lusky z vody, nech je osáknouti, popraš je uvnitř tlučeným hřebíčkem, skořicí a novým kořením, vyplň je tou nádivkou, tak aby opět svou původní podobu nabyly a pozorně je zašij. Pak je urovnej do kamenného hrnce, polej se vším kořením svařeným a vychladlým octem, hrnec dobře obvaž a postav do studena. Poměr jednotlivých součástí nádívky řídí se ovšem dle chuti jednotlivců.

NÁPOJE.--DRINKS.

951. Káva:

Coffee.

Na pět koflíků kávy béřou se obyčejně tři vrchovaté lžíce na hrubo umleté kávy. Nasyp ji do vařící vody v konvici, nech několikrát varem obejít, odstav a nech ustáti. K vůli zčistění přilévá se po uvaření trochu studené vody. Též se za tím účelem přimíchá kousek vejce s trochou vody rozmíchaného do kávy semleté, aneb dá se do vody hned po vsypání mleté kávy do téže. Když se ustojí, slije se do kávové konvice stolní. Na mnoze též nalévá se z konve v kteréž se vařila, ovšem přes sítko. Není dobře sedlinu

v konvi ponechávati a převařovati déle než den neb dva, chceme-li míti kávu dobrou. Nejlepší káva docílí se pařením po francouzském způsobu, však vyžaduje více kávy. Při obyčejných příležitostech se obyčejně do kávy používá mléka, ač chceme-li skutečně kávu dobrou, musíme vzíti k ní smetanu. V Čechách se mléko aneb smetana svaří, zde používá se syrové. Podle chuti se káva osladí.

952. Káva po francouzsku.

French Coffee.

Káva tato připravuje se ve zvláštní konvici, opatřené pytlíčkem z pevného řídkého plátna, který se po každém upotřebení vypere a usuší. Semletou kávu dej do pytlíčku, nalej na ni potřebné množství vařící vody, nech ji protéci a nalévej do koflíků; procezenou kávu můžeš též nechat chvíli na okraji plotny státi, nesmí se však poznovu vařiti. Chceš-li docíliti výtečné černé kávy, nalej přecezený mok ještě jednou na semletou kávu v pytlíčku a nech opětně protéci.

953. Káva po turecku.

Turkish Coffee.

Dej do držátkem opatřeného hrnku tolik obyčejné černé kávy, mnoho-li jí potřebuješ, na každý koflík přidej lžičku jemně umleté a hustým sýtkem prosáté kávy a kousek cukru, dvě minuty ji vař a vařící i necezenou nalévej do koflíčků. Podej k ní tlučený cukr, aby si každý dle libosti mohl osladiti. Můžeš do ní též přidati několik kapek pomerančového extraktu.

954. Čaj.

Tea.

Čaje jsou rozličných druhů a ovšem že rozličných chutí. Nejobyčejnější v této zemi jest čaj zelený, ač Angličané na mnoze dávají přednost čaji černému, který má silnější vůni. V Čechách připravuje se čaj skoro bez výminky s rumem, kdežto zde tím způsobem připravují týž pouze jen ti, kdož naň v tom způsobě v Čechách uvykli a všeobecně pije se zde pouze jen čistý odvar, aneb s mlékem. Dej do velké konvice vařit čerstvou vodu a když se vaří, dej na tři koflíčky vody lžičku dobrého čaje do čajové konvice, nalej naň vařící se vodu a nech na horkém místě, kde by nevařila, asi 5 minut státi. Čím déle stojí, tím je čaj trpčí, jelikož se z lupénků čajových vylouží tříslovina v nich obsažená.

955. Čaj s vejci.

Tea with Eggs.

Připrav čaj na předešlý způsob, přeceď ho, oslaď a přidej buď smetany, rumu neb citronové šťávy; rozkloktej několik žloutků s trochem vody, vlej je za ustavičného míchání do čaje, kloktej tím nad ohněm, až se to zpění, aniž by se to však vařilo a nalévej to pak ihned do koflíčků.

956. Kakao.

Cocoa.

Jest lépe místo rozemletého kakao, jež bývá často padělané, kupovati raději celé boby kakaové, které na způsob kávy upraž i se šupinami jemně utluč a do vařící vody zavař; pak je smíchej se smetanou a oslaď jako kávu. Můžeš je však též do mléka zavařiti. Na každý koflík béře se obyčejně lžička kakao, což však se může dle libosti změniti.

957. Čokoláda.

Chocolate.

Do kvartu vařící vody dej libru rozstrouhané vanilkové čokolády, nech ji za častého míchání úplně rozejíti, nalej ji do koflíků a dej na stůl kouskový cukr a svařenou horkou smetanu. Aneb nech vařiti půl libry ustrouhané čokolády v pintě mléka neb smetany, až se úplně rozejde, pak přidej ještě pintu smetany, dobře to rozkloktej, nech za stálého míchání ještě povařit a nalévej do koflíčků; též do ní můžeš zakloktati několik žloutků. Můžeš též ještě dáti do každého koflíčku lžičku spěněné ušlehané smetany.

958. Mandlové mléko.

Almond Milk.

Utluč čtvrt libry oloupaných sladkých mandlí, mezi tlučením je krop vodou, aby nezolejovatěly, dej je pak do čistého hrnku, nalej na ně kvart vody, zamíchej, nech to chvíli státi a posléze čistým ubrouskem proceď; pak to oslaď dvěma uncemi tlučeného cukru. Přidáš-li několik hořkých mandlí, nabude mléko lepší chuti; pro nemocné nesmí se však ku sladkým žádné hořké mandle přidávati.

959. Nápoj ženců.

Harvest Drink.

Do kvartu studené vody dej lžíci prosátého zázvoru, tři lžíce cukru a půl pinty octa. Tento nápoj jest velmi příjemný a zdravý, obzvláště pro ty, kteří v letě na poli pracují.

960. Limonáda.

Lemonade.

Do kvartu vody vytlač šťávu ze tří citronů a dej 6 lžic cukru, nech to přikryté chvíli státi, pak tím zamíchej a nalej do skleniček. Není-li voda dosti studená, může se ledem ochladiti. Pro nemocné přidá se více vody. Místo studené můžeš použíti též horké vody a máš horkou limonádu. Týmž způsobem připravuje se limonáda pomerančová čili orangeada. Ku vymačkání citronů používá se zvláštních strojků, které jsou k dostání v železářských anebo venkovských smíšených obchodech.

961. Limonáda s vínem.

Claret Cup.

Připrav limonádu dle předešlého způsobu, použij však polovice vody a polovice červeného vína. Místo vody můžeš též použíti sodovky a do sklenic, nežli do nich limonádu naleješ, můžeš též dáti po několika malinách neb jahodách aneb po kousku čerstvého ananasu.

962. Ovocná limonáda.

Fruit Lemonade.

Do kvartu čerstvé studené vody dej koflík malinové, jahodové, třešňové, rybízové aneb jiné ovocné šťávy, přidej procezenou šťávu ze dvou citronů, dostatečně to tlučeným cukrem oslaď a dobře promíchej.

963. Grog.

Do kvartu vařící vody dej rozmočiti tři čtvrtě libry cukru, pak přidej pintu dobrého rumu neb araku, postav to na oheň a když jest to dosti horké, tedy to nalévej do sklenic; chceš-li můžeš přidati též trochu citronové šťávy. Kdyby byl grog tuze silný, můžeš do něho přidati trochu vřelé vody.

964. Kořenné víno.

Spiced Wine.

Do dvou láhví červeného vína dej půl libry cukru, dobře skrájenou kůru z jednoho citronu, kousek skořice a několik hřebíčků, postav na teplá kamna a nech to hezky dlouho státi, aby se chuť ze všeho spojila, vařiti se to však nesmí. Potom to sýtkem proceď a nalej horké do skleniček.

965. Višňovka.

Veľkou skleněnou láhev naplň na polovic zralými višněmi bez pecek, k čemuž přidej cukr, dle toho, jak sladkou višňovku míti chceš. Z pravidla brává se na dvě libry višní půl libry drobného cukru. Ku všemu přidej rozlámanou skořici, něco hřebíčků, půl druhé unce puškvorce a něco jadérek z pecek višňových, načež láhev doplň vinným líhem aneb žitnou dobrou kořalkou, řádně ji zazátkuj a postav na místo, kam nejvíce slunce svítí. Často nutno jí pohnouti, by se vše promíchalo. Za tři neděle jest hotova.



OBSAH.



Abecední ukazovatel.

Strana

Strana

Strana

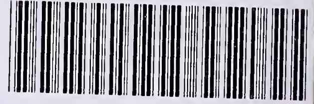
Strana

Strana

Strana






LIBRARY OF CONGRESS
0 014 483 775 7
